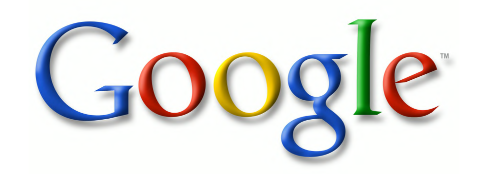
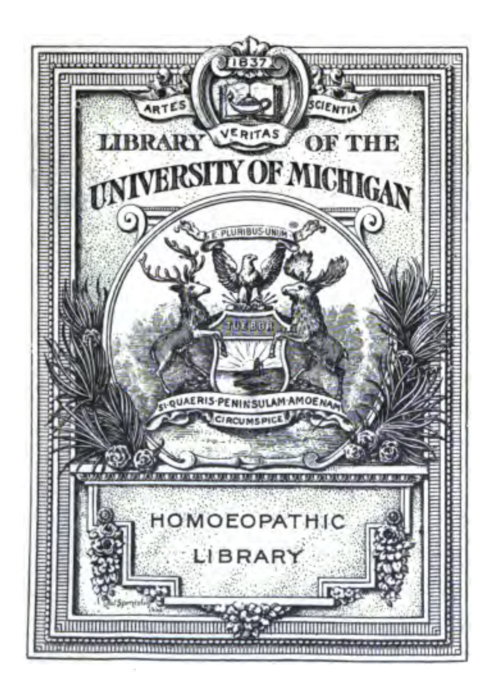

Google


1837
ARTES
SCIENTIA
VERITAS
LIBRARY OF THE
UNIVERSITY OF MICHIGAN
E PLURIBUS UNUM
TUEBOR
SI QUAERIS PENINSULAM AMOENAM
CIRCUMSPICE
HOMOEOPATHIC
LIBRARY

W. L. Göbel's

homöopathisches Kochbuch.

W. L. Göbel's

homöopathisches Kochbuch,

bevorwortet

von

Arthur Lutze,
Dr. med. & chir., approbirter Arzt und Augen-Operateur.

Zweite vermehrte und verbesserte Auflage.

Sondershausen, 1854.
Druck und Verlag von Friedrich August Eupel.

113

W. L. Göbel's

homöopathisches Kochbuch,

bevorwortet

von

Arthur Lutze,
Dr. med. & chir., approbirter Arzt und Augen-Operateur.

Zweite vermehrte und verbesserte Auflage.

Sondershausen, 1854.
Druck und Verlag von Friedrich August Eupel.

Vorliegendes Werk ist unter meinen Augen entstanden; und da dasselbe die Bereitung der Speisen so vorschreibt, wie sie in meiner homöopathischen Heil-Anstalt genossen werden, auch die Diätvorschriften ganz mit meinen Verordnungen übereinstimmen, so kann ich dasselbe aus vollster Ueberzeugung allen meinen Patienten und dem ganzen homöopathischen Publikum empfehlen.

Cöthen, den 21. März 1853.

Arthur Lutze,
Dr. med.

Vorwort.

Es schien mir an der Zeit zu sein, ein Schriftchen, wie vorliegendes, dem Publikum zu übergeben, zumal ich täglich Gelegenheit hatte zu sehen, wie so Mancher, der mit Herz und Geist Freund der Homöopathie ist, sich nur aus fälschlichen Rücksichten für seinen Magen von derselben entfernt, wie ferner täglich Verstöße gegen die Diätvorschriften vorkommen, und, weil letztere nicht richtig aufgefaßt wird, nie verlangte Kasteiungen des Körpers vorgenommen werden.

Bevor ich daher zu der Aufzählung und Bereitung einer Menge wohlschmeckender Speisen im Sinne der Homöopathie schreite, schien es mir nöthig, der allgemeinen Diätetik einen Abschnitt zu widmen, und werde ich mich bemühen, so

deutlich zu sein, daß kein falsches Verständniß möglich, womit ich mir den Dank vieler besorgter Hausfrauen zu erwerben gedenke.

Nur noch die Bemerkung, daß hier in Cöthen — der Wiege der Homöopathie — einmal die Küche der Klinik benutzt wurde, außerdem mir viele Damen so reichliches Material lieferten, daß ich für den zweiten Abschnitt dieses Schriftchens dasselbe nur zu prüfen und zu ordnen brauchte. —

Cöthen. W. L. G.

Vorwort
zur zweiten Auflage.

In Zeit von 9 Monaten ist die erste Auflage so weit vergriffen, daß eine zweite nöthig geworden. Meine Absicht, dem Publicum die Scheu vor der homöopathischen Diät, also auch vor homöopathischer Behandlung zu benehmen, ist oft erreicht, wie ich dies zu meiner Genugthuung häufig erfahre. Auch hat dies Büchlein bei verschiedenen Damen solche Theilnahme gefunden, daß ich durch deren Güte diese 2. Auflage wirklich eine vermehrte und verbesserte nennen kann. Besonders verdanke ich der verehrten Frau Postmeister Kranz in Weißenfels, dann aber auch der Frau Calculator Wald, der Frau Kreisphysikus Dr. Niethe, dem Fräulein E. Pommer in Cöthen, so wie der Frau

Lieutenant Göbel in Berlin so manchen Zusatz, so manchen Wink, den ich um so dankbarer angenommen, als mir doch nur höchstens das Verdienst zukommt, die Erfahrung anerkannter Hausfrauen gesammelt und veröffentlicht zu haben. —

Cöthen, im December 1853.

Der Verfasser.

Erster Abschnitt.

Ueber die Diät im Allgemeinen.

(Nach Grundsätzen der Homöopathie.)

Das neue Heilverfahren verlangt nie Hungerkur, im Gegentheil: kräftige, stärkende Speisen, die noch gedeihlicher werden dadurch, daß man bei der Bereitung derselben solche Gewürze und Zuthaten vermeidet, die vielleicht Einzelnen den Gaumen kitzeln, mehr jedoch eigentlich nur Mode geworden sind, da man Jahrhunderte ohne dieselben gelebt hat, und die entschieden nichts Nahrhaftes gewähren.

Außerdem bewirken die von der Homöopathie ausgeschlossenen Sachen Blutverdickungen und deren Folgen, Magensäure und dergleichen, hindern und heben auch die Wirkung von homöopathischen Arzneigaben ganz auf.

Unterscheiden wir zuvörderst:

A. Für alle Fälle durchaus verbotene Genüsse,

so finden wir:

1. Kaffee (und sein gewöhnliches Surrogat Cichorien).

Kaffee ist leider ein so beliebtes Getränk geworden, daß Viele lieber einen siechen Körper dahin tragen, als ihn entbehren mögen.

Diejenigen, die sich einer homöopathischen Kur unterwerfen, dürfen durchaus keinen trinken, und helfen die Entschuldigungen, nur „schwach", oder „wenig", durchaus Nichts. Kein echter homöopathischer Arzt erlaubt leicht einen Tropfen.

Ein dem Kaffee sehr ähnliches Surrogat liefert die Fabrik von Krause & Comp. in Nordhausen am Harz, zu haben in der Hauptniederlage von F. A. Eupel in Sondershausen, unter dem Namen: homöopathischer Gesundheits-Kaffee, und ist dieses Fabrikat als Frühstücksgetränk sehr zu empfehlen; außerdem Milch, Mehlsuppe, Gesundheits-Chokolade, d. h. Kakaomasse mit Zucker ohne Gewürz, Kakaoschalenthee.

Sämmtliche hier aufgezählten Stellvertreter des leidigen Kaffees besitzen außer dem Wohlgeschmack wirklichen Nahrungsstoff, und da man mit denselben wechseln kann, so dürfte ein Ueberdruß an denselben nicht leicht vorkommen.

Einen gewiß dem Leser nicht unwillkommenen Nachweis, in welchen Städten und bei welchen Personen der echte Gesundheitskaffee bis jetzt zu haben ist, findet man am Ende dieses Buches.

In Gegenden, wo man nicht leicht zu dem Krauseschen Gesundheitskaffee kommen kann, mag man, wenn es doch einmal eine braune Brühe sein muß, Weizen, Gerste, Roggen, oder ein Gemisch von den genannten Stoffen mit etwas Erbsen und Zuckerrüben gelinde rösten, doch darf dies nie in einer schon zum Kaffeebrennen gebrauchten sogenannten Trommel geschehen. Man nimmt dann lieber ein Blech, oder eine irdene Pfanne, und rührt mit einem Holzstäbchen, um das Verbrennen zu vermeiden; denn verbrannt können diese Stoffe höchst nachtheilig werden.

Zum Zerkleinern bedient man sich eines Mörsers, oder einer nur dazu bestimmten Kaffeemühle.

Eichelkaffee darf nicht getrunken werden.

2. Saures.

Alle Speisen, zu denen Essig roh oder gekocht verwendet wird, Wein und alle unreifen, saueren Früchte sind streng verboten. Es scheint hier an der Stelle zu sein, eines Irrthums zu gedenken: Mancher glaubt, wenn er recht viel Zucker zu saueren Speisen nimmt, die Säure dadurch aufzuheben, und irrt stark, denn Zucker ist nur im Stande, eine Säure für die Zunge aufzuheben, nie aber für den Magen; im Gegentheil bedarf Zucker nur eines geringen Anstoßes, um selbst Säure zu bilden, und geht dieser Prozeß sehr leicht im Magen vor sich.

Viele werden einwenden, es sei das Vermeiden von Wein und Säuren nicht möglich, da schwache Kranke so sehr danach lechzen, und namentlich sei eine Stärkung durch etwas Wein nöthig. — Diesen zur Antwort, daß Wein nie einem Kranken Stärkung giebt, dasselbe auch nur in seltenen Fällen bei homöopathischer Behandlung vom Arzte erlaubt wird, und der Reiz nach Säuren durch Obst, Apfelmuß (von reifen Aepfeln gekocht), abgekochte Pflaumen, ausgekochte Kirschen, bei denen die Steine nicht zerquetscht wurden, befriedigt werden kann. — Ein Löffelchen Himbeergelée erquickt gleichfalls, doch darf nie Himbeersaft gegeben werden, weil dieser vor dem Aufkochen mit Zucker erst einer Gährung unterworfen wurde und freie Säure enthält.

Apfelsinen, die man in der Regel für eine süße, erquickende Frucht hält, machen sehr starke Säure und sind

deshalb allen Kranken zu untersagen, die an Magensäure und schwacher Verdauung leiden, überhaupt dürfen sie nie ohne ärztliche Verordnung gereicht werden.

Einige Speisen lassen sich sehr gut durch Zusatz einiger Aepfel säuerlich machen, wie wir später sehen werden.

Sauerkraut, d. h. solches, das durch eigene Gährung sich gesäuert und nicht zu viel Kümmel oder Dill enthält, ist für solche Patienten, die denselben vertragen können und nicht an Blähungen und Brüchen leiden, hin und wieder erlaubt. — Eine Wassergurke oder sogenannte Salzgurke, zu deren Bereitung nur Salz, Wein oder Kirschlaub und wenig oder gar kein Dill angewandt wurde, ist hin und wieder zu gestatten. Die äußere Schale ist jedoch zu entfernen, worüber indessen für jeden einzelnen Fall der Arzt zu befragen ist.

3. Aufregende Sachen, streng verboten.

Dahin gehören, außer den geistigen Getränken, als bayrisch Bier, Rum, Punsch, Schnapps und welche Namen sie sonst führen mögen, alle ausländischen Gewürze: Pfeffer, Zimmt, Vanille, Ingwer, Nelken, Lorbeerblätter, Muskatblüthe und Nuß, Safran, bittere Mandeln, Kardamom, auch alle Theeaufgüsse, und nur in einzelnen Fällen würde der Arzt schwarzen Thee erlauben können. Ferner ist aus unseren Gärten streng verboten: Zwiebeln, Porree, Chalotten, Knoblauch, Meerrettig, Senf, Sellerie, Majoran 2c.

4. Alles Fett ist verboten.

Besonders schädlich sind einem Kranken: Speck, Schmalz, Wurst (schon wegen der Gewürze), zu fette

Gänse und Enten, von den Fischen namentlich Aal, Lachs, Neunaugen oder Bricken.

5. **Alles zu scharf Gebratene und Geröstete,** z. B. stark gebräunte Butter, schwarz gebratenes oder verkohltes Fleisch.

B. Für einzelne Fälle nur ganz zu vermeidende Speisen.

Gut gewässerter Hering und Sardellen, ebenso hin und wieder ein Stückchen mageres Schweinefleisch oder Gemüse, was damit gekocht ist, ist erlaubt, mit Ausnahme für Diejenigen, die an offenen Schäden, Flechten und Hautschäden, desgleichen an bösen Augen leiden.

Roher, geräucherter, magerer Schinken ist erlaubt.

Petersilie und Spargel ist streng untersagt Allen, bei denen die Harnwerkzeuge leiden, sonst kann Petersilie ab und zu an Suppen genossen werden, nur muß dieselbe mitgekocht sein und nicht, wie es in einigen Haushaltungen Gebrauch ist, gehackt, roh über die Suppe beim Anrichten gestreut werden.

Kümmel müssen alle Diejenigen streng vermeiden, die mit Blähungsbeschwerden und Bruchschäden behaftet sind; für andere Patienten ist ein Stückchen Brod oder Käse, in welchem ein Kümmelkörnchen enthalten, nicht geradezu zu verwerfen.

Personen mit schwacher Verdauung dürfen nicht zu junges Kalbfleisch und zu junge Tauben genießen, da

dasselbe nur Gallert (Leimstoff) und im geringen Grade Osmazom enthält. Krebse sind nur Personen, die an Augenkrankheiten und Flechten leiden, zu untersagen.

Außerdem versteht es sich von selbst, daß das Wohlbefinden oder Unbehagen nach einer oder der andern Speise bei der Wahl der Nahrungsmittel zu berücksichtigen ist.

Häufig zeigt ein Kranker ein unwiderstehliches Verlangen nach irgend einer Speise, und soll man, wenn es sich irgend mit den Diätvorschriften vereinbart und nicht geradezu denselben entgegenläuft, dem Patienten ein Genüge thun. Sehr wohl muß man aber dabei einen Unterschied machen mit den Appetitverirrungen, die an und für sich eine besondere Krankheit sind. Bei chronischen Kranken wird der befragte Arzt in einzelnen Fällen Manches erlauben können, was zu den weniger streng verbotenen Genüssen gezählt wird; jedesmal soll man aber dem Arzte ein zufälliges Ueberschreiten der Diätvorschriften mittheilen, damit derselbe danach seine Maßregeln nehmen kann.

Ehe ich diesen Abschnitt schließe, glaube ich noch einen Gegenstand, welcher mehr oder weniger zu den Genüssen zu zählen ist, nicht übergehen zu dürfen, und weiß von vorn herein, daß dieser Punkt, wenn auch nur von den Männern, hier gern gesehen werden wird. Es ist das Kräutlein aus Elysium: der Taback.

Tabackkauen und das Rauchen von Cigarren ohne Spitze ist für alle Fälle streng verboten, weil dadurch nothwendig Tabackssaft direkt mit dem Speichel in den Magen geführt wird, und daß der Taback heftig einwirkende Kraft selbst auf den gesunden Körper besitzt, das

ist wohl jedem Raucher noch von der ersten Cigarre her erinnerlich. Die meisten Tabackkauer sollen an sehr schmerzhaften Unterleibsleiden sterben, was Grund genug wäre, diese ohnehin widerliche Angewohnheit ganz zu lassen.

Das mäßige Rauchen eines leichten Tabacks aus einer langen Pfeife kann, namentlich in freier Luft, gestattet werden, mit Ausnahme derjenigen Personen, die an Kopf, Augen, Hals, Brust oder Magen leiden. Kann der Patient jedoch das Rauchen überwinden, so wird dies jedenfalls besser sein. Junge Personen, denen das Rauchen noch nicht so zum Bedürfniß geworden ist, sollten sich dieses Genusses ganz enthalten, so lange sie leidend sind. Bei akuten Kranken ist ein Verbot in der Regel nicht nöthig, da der Kranke schon von selbst eine Abneigung gegen den Taback in jeglicher Form hat.

Taback schnupfen dürfen gar nicht die mit bösen Augen, Schwerhörigkeit, Kopfschmerz, Stockschnupfen, Gedächtnißschwäche Behafteten, überhaupt bei denen ein Theil des Kopfes leidet, ebenso die Epilepsiekranken. Ist das mäßige Tabackschnupfen anderen Patienten erlaubt, so ist unter dem Schnupftaback nur ein reiner säuerlicher Taback zu verstehen, alle wohlriechenden, als **Maccuba, Duchesse**, sogenannter Augentaback*), und sonstige streng riechende Sorten sind verpönt. Nicht streng genug sind auch Gesunde zu verwarnen gegen den Gebrauch des sogenannten Schneebergers, welcher ein Gemisch von der so schädlichen weißen Nießwurz mit Mehl, Zucker oder Seife 2c. ist, und nach dessen Anwendung schon manches böse Leiden hervorgegangen ist.

---

*) **Natchi toches.**

Da das Einathmen von Schwefelgeruch stets nachtheilig ist und deshalb davor gewarnt wird, sind Zündhölzchen in den Handel gebracht worden mit der Bezeichnung: „ohne Schwefel“, „Damenzündhölzchen“, ja selbst „homöopathische Zündhölzchen“. Wenn ich nun auch zugeben will, daß Zündhölzchen ohne Schwefel existiren können, so ist bei denselben jedoch dieselbe Vorsicht zu beobachten, da der Phosphordunst, der beim Anstreichen jedenfalls entsteht, gleichfalls zu vermeiden ist. — Die bekannten Döbereinerschen Zündmaschinen, die man überall und jetzt schon billig haben kann, wo ausströmendes Wasserstoffgas durch Platinsalmiak entzündet wird, sind die empfehlenswerthesten.

Zweiter Abschnitt.

Kochbuch.

Da dieses Buch durchaus nicht den Zweck haben kann, das Kochen selbst zu lehren, so bleiben natürlich auch die allgemeinen Regeln für die Küche fort, die man ohnehin in jedem Kochbuche findet. — Die gestellte Aufgabe war: der Hausfrau eine Zahl schmackhafter, erlaubter Gerichte anzugeben, die ich der Uebersichtlichkeit wegen in folgender Reihe aufführen werde:

1) Suppen,
2) Klöße,
3) Gemüse,
4) Fleischspeisen,
5) Eierspeisen, Milch- und Mehlspeisen,
6) Saucen,
7) Fische,
8) Braten,
9) Compots,
10) Eingemachtes,
11) Backwerk und Kuchen.

I. Suppen.

1. Einfache Mehlsuppe.

Man quirlt in einem Topfe Eier, kalte Milch und Mehl zusammen und setzt dies unter Umrühren einer bestimmten Menge kochendem Wasser hinzu. Butter und Salz, so viel erforderlich.

2. Gebrannte Mehlsuppe.

Zur Anfertigung dieser Suppe ist braunes oder geröstetes Mehl erforderlich, das man am besten auf folgende Art bereitet:

Man breitet feines Weizenmehl auf einem reinen Bleche dünn aus und bringt dies so in einen Backofen, nachdem das Brod aus demselben herausgenommen ist. Hier läßt man das Mehl unter öfterem Umrühren rösten, bis es eine schöne, hellbraune Farbe angenommen hat. Auf diese Weise präparirtes Mehl kann man sehr lange aufbewahren.

Will man nun die obengenannte Suppe bereiten, so bringt man Milch ins Kochen, quirlt gebranntes Mehl mit etwas kalter Milch zusammen und thut diese Mischung in die kochende Milch, worauf man das Ganze mit

einigen Eidottern abrührt. Etwas Zucker befördert die Süßigkeit, wie ein wenig Gesundheitschokolade den Wohlgeschmack der ganzen Suppe. Auf 2 Quart kochende Milch rechnet man 4—5 Löffel Mehl und 3—4 Eidotter.

3. Kartoffelsuppe.

Man kocht geschälte Kartoffeln in Wasser gahr, gießt sie darauf ab und drückt sie durch ein Sieb, den erhaltenen Brei verdünnt man entweder mit kochendem Wasser und Butter, oder mit Bratensauce, oder mit Fleischbrühe, läßt das Gemisch nochmals aufkochen und thut etwas Salz daran.

4. Schwarzbrodsuppe.

Man schneide grobes Brod in Stücke, koche es in Wasser recht weich und rühre es dann durch einen Durchschlag. Hierauf bringe man es wieder auf das Feuer, thue etwas Butter, Salz, Zucker, und auch wohl, wenn die betreffende Person nicht an Magensäure leidet, einige Korinthen hinzu und quirle sie zuletzt mit einigen Eidottern ab.

5. Milchsuppe mit Brod.

Fein geschnittenes oder geriebenes Brod wird in Wasser weich gekocht und mit etwas Salz gewürzt, dann kocht man Milch auf und quirlt sie mit einigen Eiern ab. Das Brod wird nun hinzugethan und das Ganze, wenn es etwa stückig sein sollte, beim Anrichten durch ein Suppensieb in die Terrine gegossen. Etwas Zucker wird den Wohlgeschmack auch dieser Suppe erhöhen.

6. Eiermilch.

Man koche Milch mit einigen süßen Mandeln, die man zuvor gebrüht, geschält und zerschnitten hat, und etwas Zucker durch. Unterdessen wird das Gelbe von einigen Eiern mit etwas feinem Mehl in kalter Milch zerquirlt und dies unter beständigem Quirlen in die kochende Milch geschüttet. Das zurückbehaltene Weiße der Eier schlägt man zu einem steifen Schnee, von welchem man Klößchen absticht und auf die Eiermilch beim Anrichten setzt und mit Zucker überstreuet.

7. Braunbiersuppe.

Man nehme dazu schwaches Braunbier oder verdünne stärkeres mit gleichen Theilen Wasser, thue alte Brodrinden hinein und lasse dies einige Zeit kochen. Dann rühre man es durch ein Haarsieb, gebe etwas Butter und so viel Zucker dazu, als erforderlich, um die Suppe wohlschmeckend zu machen, und lasse sie hierauf nochmals aufkochen.

8. Braunbiersuppe auf andere Art.

Man setzt das Bier mit etwas Zucker, Butter und Salz auf und läßt es gehörig durchkochen. Dann wird Gries (etwa 2 Löffel voll auf 1 Quart Bier gerechnet) mit etwas kaltem Bier oder Wasser gequirlt und unter beständigem Umrühren zu dem kochenden Biere gethan und so lange darin gekocht, bis er vollkommen ausgequollen ist.

Man kann auch statt des Grieses Sago nehmen.

9. Weißbiersuppe.

Man nimmt auf 1 Quart Weißbier 3 — 4 Loth Reisgries. Man läßt das Bier zuvor aufkochen, thut dann den mit kaltem Bier eingerührten Gries und zugleich etwas Butter, Salz und Zucker dazu. Der Gries muß in dem Bier gehörig ausquellen. Zuletzt kann man die Suppe mit einigen Eiern abquirlen.

10. Weißbiersuppe mit Kartoffelmehl.

Nachdem das Bier aufgekocht und geschäumt worden ist, thut man etwas Salz, Zucker und Butter hinzu und läßt dies mit einander bei gelindem Feuer tüchtig durchkochen. Dann rührt man so viel Kartoffelmehl, als etwa zum Sämigmachen des Bieres nothwendig ist, mit einigen Eidottern und einigen Löffeln süßer Sahne zusammen, gießt dies unter beständigem Umrühren in das kochende Bier und läßt es dann noch einmal aufwallen.

11. Dieselbe Suppe auf einfachere Art.

Eine Suppe aus Weißbier wird auch dann sehr wohlschmeckend sein, wenn man, nachdem das Bier zuvor durch Butter, Salz und Zucker gewürzt ist, einige Löffel voll Kartoffelmehl (etwa 1 Löffel voll auf 1 Quart Bier) mit etwas Wasser klar rührt und unter beständigem Rühren dem kochenden Biere zusetzt, worauf es noch mehrmals mit dem Biere aufkochen muß.

12. Biersuppe mit Milch.

Auf 3 Personen rechnet man ½ Quart Milch mit der Sahne, ½ Quart Wasser, ¼ Quart gutes nicht bitteres

Bier, 4 Loth Korinthen, 1½ Loth feines Mehl, 2 Loth Zucker, ½ Theelöffel Salz und einen frischen Eidotter. Es wird dies Alles, bis auf Ei und Salz, in einem tiefen Topfe auf sehr starkem Feuer bis vor dem Kochen tüchtig gerührt, dann der Topf schnell vom Feuer genommen, die Suppe noch einige Male gerührt, weil sie sonst leicht gerinnt, das Salz dazu gegeben und mit dem Eidotter abgerührt. Man giebt diese Suppe mit Zwieback.

13. Gelbe Erbsensuppe.

Wohl verlesene und gewaschene Erbsen werden in weichem Wasser (am besten Flußwasser) weich gekocht, darauf abgegossen, durch einen Durchschlag gerieben und dann von Neuem mit kochendem Wasser und Rindfleischbrühe aufgesetzt. Nachdem man noch Butter und Salz dazu gethan, läßt man die Suppe gut durchkochen und giebt sie über Semmelscheiben, die zuvor in Butter gelbbraun gebraten sind.

14. Grüne Erbsensuppe.

Man nimmt dazu am liebsten ganz junge Schoten, hülset sie aus und thut die Erbsen allmählich in kochendes Wasser, d. h. man legt immer nur wenige auf einmal hinein, weil sonst, wenn das Wasser durch das Hineinschütten der Erbsen zu kochen aufhört, diese hart werden. Sobald die Erbsen ganz weich sind, thut man Fleischbrühe, Butter und das erforderliche Salz hinzu. Wer es liebt, mag die Suppe auch mit etwas Zucker süßen und entweder geröstete Semmelscheiben oder leichte Klößchen, deren Zubereitungsart weiter unten angegeben ist, dazu geben.

15. Chokoladensuppe.

Man läßt Milch kochend werden und thut dann eine beliebige Menge geriebener Gesundheitschokolade (etwa ¼ bis ⅜ Pfund auf 1 Quart Milch) hinein, lasse beides unter öfterem Umrühren durchkochen und quirle die Suppe endlich mit einigen Eidottern ab. Das Eiweiß schlage man zu einem steifen Schnee, von welchem man kleine Klöße absticht und solche auf die Suppe setzt. Es soll besser sein, die Chokolade nicht zu reiben, sondern nur die in Stücke gebrochene Tafel kurze Zeit vor dem Gebrauch in wenig Wasser einzuweichen.

In Ermangelung der Gesundheitschokolade kann man auch reine Kakaomasse, die jeder Konditor vorräthig hat, zu der Milch thun, freilich in geringerer Menge, weil die Gesundheitschokolade einen bedeutenden Zusatz von Zucker hat, den man der mit Kakaomasse bereiteten Chokolade selbst nach Belieben beifügen muß.

16. Buttermilchsuppe.

Recht frische Buttermilch, unter welche man nach Belieben fette, süße Sahne mischen kann, wird unter beständigem Umrühren, wodurch das Gerinnen oder Zusammenlaufen verhindert wird, aufgekocht. Man kann das Gerinnen noch sicherer verhüten, wenn man vor dem Aufsetzen etwas Mehl in die Buttermilch quirlt, sie dann aufs Feuer bringt und nun unaufhörlich rührt, bis sie kocht. Dann zerschlage man eine oder einige Eidottern mit einigen Löffeln Sahne, rühre etwas Mehl dazu und gebe dies unter fortwährendem Rühren zur Suppe, die man nochmals aufkochen läßt und ein wenig salzt.

17. Buttermilchsuppe mit Graupen und getrockneten Birnen.

Die Buttermilch wird mit hinlänglichen Graupen und einigen geschälten getrockneten Birnen, welche man vorher gut abgewaschen hat, aufs Feuer gesetzt, langsam gahr gekocht und etwas Salz dazu gerührt.

Man kann auch zu dieser Suppe frische, reife, geschälte Birnen nehmen.

18. Hafergrützsuppe.

Auf ein Quart Suppe rechnet man eine Hand voll Hafergrütze. Nachdem man diese mehrmals mit kochendem Wasser abgebrüht hat, wird sie mit Wasser aufgesetzt und so lange gekocht, bis sie sämig wird. Darauf wird sie durch einen feinen Durchschlag oder ein Haarsieb gerührt, mit etwas kochendem Wasser nachgespült und dann wieder mit Butter, etwas Salz, Zucker und Korinthen, die vorher wohl gebrüht und verlesen sein müssen, aufs Feuer gebracht, wo sie noch eine Zeit lang kochen muß. Man thut gewöhnlich Semmelwürfel in diese Suppe.

19. Dieselbe Suppe mit Pflaumen.

Nachdem, wie eben vorgeschrieben, die Hafergrütze durchgeschlagen worden, thut man gebackene Pflaumen, die vorher schon in einem andern Gefäße weich gekocht sind, dazu, und läßt beides mit einander durchkochen.

20. Hafergrützsuppe mit Mandeln.

Die Hafergrütze wird mit kochendem Wasser und ganz fein gestoßenen, süßen, geschälten Mandeln eine Stunde gekocht, durch ein Haarsieb gerührt und Salz und Zucker nach Belieben hinzugefügt.

21. Kirschsuppe.

Frische süße Kirschen werden von den Steinen befreit und mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt. Wenn sie kochen, thut man etwas Zucker und Butter hinzu und läßt sie damit durchkochen, bis sie weich sind. Hat man es nicht gern, daß die Kirschen in der Suppe bleiben, so streicht man sie nun durch ein Haarsieb, bringt sie wieder aufs Feuer und schüttet nun entweder allmählich unter beständigem Umrühren so viel Gries hinzu, daß die Suppe sämig wird, oder man rührt etwas Kartoffelmehl mit Wasser klar und gießt dies zu der Kirschsuppe, worauf man sie noch ein wenig durchkochen läßt.

22. Apfelsuppe.

Nachdem man die Aepfel, welche nicht zu sauer sein dürfen, geschält, in Stücke geschnitten, ausgehäuset und abgewaschen hat, bringt man sie mit kaltem Wasser ans Feuer und läßt sie weich kochen. Dann rührt man sie durch einen Durchschlag, verdünnt das Durchgeschlagene, falls es zu dick sein sollte, mit Wasser, thut Zucker, etwas Butter und nach Belieben auch etwas Salz hinzu und läßt es noch ein wenig kochen, worauf man die Suppe mit etwas Kartoffelmehl abrührt.

23. Suppe von frischen Pflaumen.

Man nehme die Steine aus den Pflaumen heraus und bringe alsdann die Pflaumen mit kaltem Wasser ans Feuer. Sobald sie weich gekocht sind, reibt man sie durch ein Haarsieb, läßt sie dann nochmals mit etwas Zucker durchkochen und richtet sie über in Butter geröstete Semmelscheiben an.

24. Suppe von getrockneten Pflaumen.

Man wäscht und brüht die Pflaumen mehrmals ab, bringt sie dann mit kaltem Wasser aufs Feuer und läßt sie kochen, bis sie recht mürbe sind.

Darauf streicht man sie durch ein Haarsieb, läßt sie mit Zucker durchkochen und rührt sie entweder mit Kartoffelmehl ab, oder giebt sie über gebratene Semmelscheiben.

25. Suppe von Pflaumenmus.

Man rechnet auf einen Teller Suppe etwa einen Eßlöffel voll Pflaumenmus, quirlt dies in kochendes Wasser und läßt es mit Zucker durchkochen, worauf man etwas Kartoffelmehl anrührt. Auch zu dieser Suppe, wie überhaupt zu allen Obstsuppen, giebt man gern gebratene Semmelscheiben oder geröstete Zwiebäcke.

26. Graupensuppe mit Pflaumen.

Man kocht feine Graupen und getrocknete Pflaumen, jedes in einem besondern Topfe, gahr, schüttet darauf die Graupen in einen größern Topf und klopft sie mit etwas Butter durch. Alsdann thut man die Pflaumen und den erforderlichen Zucker dazu und läßt beides mit einander wohl durchkochen.

27. Suppe von feinen Graupen.

Die Graupen werden mit etwas Butter in wenig weichem Wasser (2½—3 Stunden) kurz eingekocht, frische Milch hinzugeschüttet, zu einer sämigen Suppe gekocht, etwas Salz und nach Belieben Zucker hinzugethan.

28. Bouillonsuppen.

Wie es überhaupt ein Grundsatz der homöopathischen Lebensweise ist, nichts Verdorbenes, Stark- oder gar Uebelriechendes zum Genusse anzuwenden, so ist dies namentlich auch bei dem Fleische der Fall. Altes Fleisch, selbst wenn es auf künstliche Weise vor Fäulniß bewahrt worden, hat immer schon an Kraft und Wohlgeschmack verloren. Man nehme daher zu einer echt homöopathischen Bouillonsuppe, wenn es irgend thunlich ist, nur recht frisches Fleisch, am besten Rindfleisch; jedoch kann man in Ermangelung dieses auch Hammel- oder Kalbfleisch, auch mehrere Fleischsorten zusammen, dazu verwenden.

Nachdem man das Fleisch zuvor mit einer hölzernen Keule tüchtig geklopft hat, wäscht man es mit kaltem Wasser ab und bringt es ebenfalls mit kaltem Wasser und etwas Salz an das Feuer. Es ist wesentlich, daß das Salz nicht später als das Fleisch ins Wasser komme. Sobald es kocht, nimmt man den Schaum, der sich auf der Oberfläche des Wassers bildet, sorgfältig ab und fährt damit so lange fort, als sich irgend eine Spur davon zeigt. Alsdann thut man einige gelbe Rüben und einen oder einige Kohlrabi dazu und läßt diese mitkochen, bis das Fleisch mürbe ist, was nach 3 bis 4 Stunden der Fall sein wird. Nun nimmt man das Fleisch aus der Suppe, gießt diese durch ein Suppensieb, damit die Wurzeln und etwaige Knöchelchen oder Fleischstückchen zurückbleiben, und hat jetzt den Hauptbestandtheil der Bouillonsuppen gewonnen, die je nach dem Zusatz von Reis, Gräupchen, Gries, Nudeln, Sago ꝛc. Verschiedenheit des Aussehens und des Geschmackes erhalten.

Will man Reis, Gräupchen oder Sago zu der Suppe thun, so ist es am besten, diese vorher mit etwas Butter in Wasser weich zu kochen und bei dem Anrichten oder kurz vorher der Suppe beizufügen. Gräupchen namentlich klopft man, nachdem sie in Wasser weich gekocht worden, in der zum Anrichten bestimmten Terrine erst mit etwas Butter durch und gießt alsdann die kochende Fleischbrühe darüber. Gries und Nudeln dagegen werden, ohne vorher abgekocht zu sein, an die Fleischbrühe geschüttet und mit dieser durchgekocht.

Um der Suppe noch mehr Wohlgeschmack und zugleich ein hübscheres Ansehen zu verleihen, kann man auch noch Folgendes thun. Man schneidet gelbe Rüben und Kohlrabi entweder in ganz feine Streifen, oder in runde dünne Scheibchen, giebt ihnen auch wohl künstliche Formen, z. B. die von Sternen u. dgl., kocht diese, so wie auch Blumenkohl, in etwas Fleischbrühe oder Wasser weich und schüttet sie beim Anrichten zu der Suppe. Im Frühjahre werden junge Erbsblätter, oder ganz kleine Schoten, späterhin auch fein gehackter Salat (aber nur ausnahmsweise Spargel, siehe Seite 15) der Suppe gleichfalls einen angenehmern Geschmack und ein gefälligeres Aussehen geben.

Wiewohl eine solche homöopathische Bouillonsuppe, wenn sie anders kräftig genug ist, auch dem verwöhntesten Gaumen zusagen dürfte, so giebt es doch Personen, die da meinen, ohne Sellerie, Porree, Petersilie, Lorbeerblätter u. dgl. könne eine Fleichsuppe nicht schmackhaft sein. Wo nun etwa nur ein Patient im Hause ist und die ganze Familie sich nicht der Beschränkung auf die von der Homöopathie erlaubten Wurzeln unterwerfen

will, da ist es ja ein Leichtes, die zuletzt erwähnten gewürzhaften Zuthaten besonders mit Fleischbrühe zu kochen und die Suppe für die gesunden Familienglieder damit anzurichten.

25. Hühnersuppe.

Jede Hausfrau weiß, wie man bei dem Schlachten und der Reinigung der Hühner verfahren müsse. Im Uebrigen ist die Bereitung der Suppe dieselbe, wie die der Bouillonsuppen, nur mit dem Unterschiede, daß man als Züsatz zu einer Hühnersuppe am besten Reis nimmt.

Will man einem nervenschwachen Patienten (ohne Fieber) eine recht kräftige und stärkende Suppe verschaffen, so kocht man ein altes Huhn so lange, bis das Fleisch fast verkocht ist. Daß Letzteres für den Patienten nicht mehr benutzt werden darf, versteht sich von selbst. Die erhaltene Brühe wird, wie bei den früheren Fleischsuppen angegeben, durchgegossen und, je nach dem Appetit des Kranken, mit den erwähnten unschädlichen Zusätzen versehen.

26. Taubensuppe.

Es braucht wohl kaum erwähnt zu werden, daß hierzu nur alte Tauben gebraucht werden dürfen. Die Bereitung der Suppe ist gleichfalls die der früher beschriebenen Fleischsuppen.

27. Suppe von Kalbsmilch.

Gut ausgewässerte Kalbsmilch setze man mit kaltem Wasser aufs Feuer, gießt das Wasser, sobald es heiß

geworden ist, ab und erneuert dies Verfahren so oft, bis die Kalbsmilch weiß und zart erscheint. Nun legt man sie in kaltes Wasser, zieht die Haut ab, schneidet sie in kleine Würfel, macht solche in Mehl und Butter gelblich, kocht diese in Kalbfleischbrühe vollends gahr und quirlt die Suppe mit einigen Eidottern ab.

II. Klöße.

1. Gewöhnliche Mehlklöße.

Zu einem Nößel (½ Quart) Milch rührt man 1½ Pfund Weizenmehl, 3 bis 4 Eier, etwas geschmolzene Butter und Salz.

Von dem entstandenen Teige sticht man mit einem Löffel, der zuvor in heißes Wasser getaucht war, beliebig große Klöße ab, und kocht dieselben in kochendem Wasser gahr.

Diese Klöße kann man entweder mit geschmolzener Butter oder Backobst geben.

2. Feine Klöße.

Ein halbes Quart Mehl, ½ Quart geriebene Semmel, ¼ Quart aufgeschlagene Eier, ½ Quart Milch. Die Krusten der Semmel werden in feine Würfel geschnitten und in Butter gelb gebraten. Dieses Alles wird zusammengerührt und in einem Topfe mit 6 bis 8 Loth Butter abgebrannt. Hat sich die Masse vom Topfe abgelöst, so werden Klöße davon geformt, mit Mehl bestreut und in kochendem Wasser mit Salz 10 Minuten zugedeckt gekocht. Man giebt braune Butter und Obst dazu.

3. Schwemmklöße zu Fleischsuppen.

Sechs Löffel Mehl, 2 bis 3 Eier, 1½ Tassenköpfe Milch und einen Löffel gestoßenen Zucker schlägt man in einem Topfe gut durch einander und giebt es in eine Kasserolle, in der man vorher zwei Löffel Butter hat zergehen lassen. Rühre diese Masse so lange über Kohlenfeuer, bis sie losläßt, und lasse sie erkalten. Hierauf rührt man noch zwei Eidotter und von zwei Eiweiß den Schnee hinzu, sticht mit einem naß gemachten Löffel Klöße ab, und lässe sie in der kochenden Fleischbrühe so lange kochen, bis sie oben schwimmen.

4. Andere Klöße zu Fleischsuppen.

¼ Pfund zu Sahne geschlagene Butter, 2 Eßlöffel Mehl und 4 Eigelb rühre man zusammen, füge eine Prise Salz und nach Belieben etwas Zucker hinzu, steche mit einem Löffel kleine Klöße ab, und lasse sie in der kochenden Fleischsuppe gahr kochen.

5. Klöße zu Suppen und Fricassees.

Man schmelze in einer Kasserolle ¼ Pfund Butter und rühre dazu 4 Eier, 2 Löffel Mehl, etwa 1 Tassenkopf geriebene Semmel und ½ Nößel (¼ Quart) gute Milch, noch besser Sahne, hinzu. Arbeite diese Masse über Feuer gut durch, bis sie losläßt. Lasse Sie erkalten, steche kleine Klöße ab, die man entweder in Wasser oder Fleischbrühe gahr kocht.

6. Semmelklöße.

Man läßt für 1 Sgr. Semmel so lange in Wasser liegen, bis sie recht durchweicht ist, drückt sie recht gut

aus, und macht mit 3 bis 4 Eiern, etwas Zucker und Butter über Feuer einen Kloßteig, rührt, wenn die Masse erkaltet ist, noch 2 Eier hinzu, sticht mit einem Löffel Klöße ab, die man in kochendem Salzwasser ein paar Mal überwellen läßt.

7. Feine Semmelklöße.

Zu einem eigroßen Stück geschmolzener Butter rührt man 4 Eidotter, Salz, 2 kleine Löffel feines Mehl und $\frac{3}{4}$ Pfund alte, in Wasser geweichte und wieder ausgedrückte Semmel und zuletzt den Schnee von dem Eiweiß. Diese Masse läßt man löffelweise auf Obst $\frac{1}{2}$ Stunde oder in kochendem Wasser mit etwas Salz $\frac{1}{4}$ Stunde kochen.

8. Semmelklöße auf andere Art.

Man schneidet $\frac{3}{4}$ Pfund alte Semmel in kleine Würfel und brate sie in Butter gelblich, dann schütte man so viel Milch darauf, daß es recht gut durchweichen kann, zerreibe es, gebe dann 4 reichliche hölzerne Rührlöffel Mehl, 4—6 Eier, Salz, 1 Löffel geschmolzene Butter hinzu, rühre Alles gut durch einander und koche sie wie die vorigen.

9. Semmelklöße auf andere Art.

Man rührt $\frac{1}{4}$ Pfund Butter zu Sahne, mischt 2 Eier und so viel geriebene Semmelkrume hinzu, daß man daraus mit den Händen Klöße machen kann. Diese Klöße müssen sehr klein angefertigt werden, weil sie beim Kochen sehr aufquellen. Man giebt sie in Bouillonsuppen.

10. Obstkloß von Semmel.

Man rechne auf jede Person ¼ Pfund Semmel, 1 Ei und 1 Loth Butter, die Krusten der Semmel werden fein gewürfelt und mit anderer Butter gelb gebraten, die Semmel wird zerrieben, durch ein Sieb gerührt und das Zurückgebliebene in Milch erweicht. Dann wird die Butter mit den Eidottern gut gerührt, Salz und Semmel hinzu gegeben und zuletzt der steife Schnee darunter gemischt. Man kann auch einige Rosinen hinzufügen. Die Masse wird als Kloß auf frische Birnen oder Backobst eine Stunde vor dem Anrichten aufs Feuer gebracht, und muß, fest zugedeckt, diese Zeit langsam aber fortwährend kochen. Das Obst muß mit ziemlich viel Wasser, etwas Butter und Zucker schon eine gute Weile gekocht haben, ehe der Kloß darauf gegeben wird, nur sehe man zu, daß die Brühe nicht über dem Obste stehe, weil sonst die Klöße nicht locker werden.

11. Klöße von Weizengries.

Man koche 1 Nößel (½ Quart) Milch mit etwa 3 Löffel Butter und 3 Loth Zucker auf. Dazu giebt man ½ Pfund feinen Weizengries und rührt über Feuer die Masse so lange, bis sie vollkommen steif ist.

Drei bis vier vorher gequirlte Eier werden alsdann hinzugerührt und dann läßt man den Teig erkalten. Hiervon werden Klöße abgestochen und in der Fleischbrühe gahr gekocht.

12. Eierklöße.

Man quirlt 8 Eier mit ½ Nößel (¼ Quart) Milch zusammen und hängt den Topf in ein anderes Gefäß

mit kochendem Wasser, so lange, bis diese Mischung erhärtet ist, von welcher man dann mit einem Löffel Klöße absticht und der schon in der Terrine befindlichen Fleischsuppe zufügt.

Beim Kochen dieser Klöße hat man darauf zu sehen, daß kein Wasser aus dem größeren Gefäße in den hineingehängten Topf hineinkocht.

13. Kalbfleischklöße.

½ Pfund ausgesehntes, recht fein gehacktes Kalbfleisch, ¼ Pfund zu Sahne geriebene Butter, für 6 Pfennige aufgeweichtes und wieder gut ausgedrücktes Weißbrod und etwas Salz wird gut durch einander gearbeitet und dann Klößchen gemacht. Es ist gut, erst ein Klößchen zur Probe gar kochen zu lassen; ist es zu fest, so giebt man der ganzen Masse noch etwas Milch hinzu.

14. Reisklöße.

¼ Pfund gut gereinigter, gewaschener und gebrühter Reis wird mit dem nöthigen Wasser und etwas Butter gut ausgequollen. 6 Loth Butter werden zu Sahne gerührt, 2 bis 3 Eier hinzu geschlagen und der abgekühlte Reis nebst etwas Zucker und Salz hinzugerührt. Hiervon formt man Klöße, die man in Fleischbrühe gahr kochen läßt. Ebenso kann man aus Sago, Buchweizengries ꝛc. Klöße machen.

15. Griesklöße.

½ Quart Milch, ½ Pfund Gries, Salz und 1 Löffel Butter werden über Feuer gerührt, bis die Masse ganz steif ist und sich vom Topfe ablöst. — Etwas abgekühlt,

giebt man 5—6 Eier hinzu, formt eidicke Klöße daraus, die man mit Zwieback bestreut, in Butter gelb brät und angerichtet mit Zucker bestreut. Man giebt sie als Speise für sich oder mit Obst.

16. Schaumklöße.

Man macht von einer beliebigen Menge Eiweiß recht steifen Schnee, setzt mit einem Löffel Häufchen auf die schon in der Terrine befindliche Suppe oder Milch und streut Zucker darüber.

17. Schneeklöße.

Auf den Schnee von 6 Eiweiß nimmt man ½ Löffel Kartoffelmehl und 3 Loth Zucker, rührt Alles gut durch einander, sticht davon Klöße ab und kocht diese in kochender Milch gahr. Anstatt des Kartoffelmehls kann man auch die drei- bis vierfache Menge geriebener Gesundheitschokolade nehmen.

18. Birnklöße.

Gute Birnen werden geschält, und nachdem das Kernhaus herausgenommen, in Würfel geschnitten. Hierauf schlägt man einige Eier hinzu und macht mit Milch, geriebener Semmel und Mehl einen ziemlich steifen Teig. Die abgestochenen Klöße werden in kochendem Wasser, dem man etwas Salz zugesetzt hat, gahr gekocht und mit geschmolzener Butter oder einer beliebigen Sauce gegeben.

19. Aepfelklöße.

Werden ebenso bereitet, doch kann man noch einige abgebrühte und fein geriebene süße Mandeln hinzuthun.

Am besten eignen sich zu diesen Klößen die Borsdorfer Aepfel.

20. Eine andere Art Aepfelklöße.

Man fügt zu einem Suppenteller voll, in kleine Würfel geschnittener guter Aepfel 2 Obertassen voll Milch, Zucker und so viel geriebene Semmel (etwa ¼ Pfund), daß es ein guter Teig wird, nebst 5—6 Eiern, das Weiße zu Schnee geschlagen, und 1 Eßlöffel voll geschmolzene Butter. Wenn Alles wohl durch einander gemischt ist, werden Klöße davon in Wasser und Salz gekocht, mit Zucker bestreut und eine Obstsauce dazu gegeben.

21. Mandelklöße.

Man stoße ¼ Pfund süße geschälte Mandeln recht fein, rühre dazu 3 bis 4 Eier, für 3 Pfennige geriebenes Weißbrod, 4 Loth abgeriebene Buttet und etwas Zucker. Nun streicht man eine Pfanne mit Butter aus und läßt die gemachten Klöße in derselben stark gelb backen. Man giebt sie zu Eiermilch. Das Fettigwerden der Mandeln beim Stoßen verhütet man, wenn man hin und wieder einige Tropfen guter Sahne oder auch etwas Eidotter hinzusetzt.

22. Chokoladenklöße.

Man kocht ½ Quart Milch mit 4 Loth Butter auf, schüttet dann unter beständigem Rühren ¼ Pfund feines Weizenmehl und ½ Pfund geriebene Gesundheitschokolade hinzu. Diese Masse wird über schwachem Feuer so lange gerührt, bis sie losläßt. Der erkalteten Masse setzt man

8 Eidotter und den Schnee von 4 Eiweiß hinzu, rührt gut durch und sticht Klöße ab, die man in kochender Milch gahr kochen läßt.

23. Kartoffelklöße.

Man kocht Kartoffeln weich, reibt sie, völlig erkaltet, auf einem Reibeisen recht fein. Hierzu thut man etwas in Würfel geschnittene und in Butter geröstete Semmelscheiben, 4 Eier, etwas geschmolzene Butter, auch kann man sich ein wenig geriebener Semmel dazu bedienen. Macht von dieser Masse in der mit Mehl bestreuten Hand runde Klöße, die man in kochendem Wasser gahr kocht. Zu diesen Klößen darf keine Milch genommen werden, wohl aber recht mehlige Kartoffeln, weil sie sonst beim Kochen auseinander fallen. Sie eignen sich sehr gut zu Obst.

III. Gemüse.

1. Mohrrüben mit Hammelfleisch.

Die Mohrrüben werden geschabt, gewaschen, nach Belieben in längliche Stücke oder in Scheiben geschnitten und mit Wasser eine Zeit lang gekocht, bis sie etwa zur Hälfte weich sind. Vorher muß man aber schon Hammel- oder Rindsfleisch ans Feuer gebracht haben. Von den halb gahr gekochten Mohrrüben gießt man den größten Theil des Wassers ab, legt das ebenfalls halb gahr gekochte Fleisch zu den Mohrrüben, befreit die Fleischbrühe von allem Fette und thut sie gleichfalls zu den Mohrrüben, die man nun darin gahr kochen läßt. Das abgeschöpfte Fett thut man in eine Pfanne, rührt einige Löffel Mehl dazu, läßt es braun werden, und macht die Mohrrüben damit sämig.

2. Geschmorte Mohrrüben.

Nachdem die Mohrrüben geschnitten worden, setzt man sie entweder mit vorhandener Fleischbrühe oder mit Wasser, Butter und ein wenig Salz auf und läßt sie weich kochen. Hierauf bräunt man etwas Mehl mit Butter und giebt dies zu den Mohrrüben. Wer es liebt, kann auch etwas Zucker mitkochen lassen.

3. Mohrrüben und Schoten.

Fein geschnittene und gewaschene Mohrrüben werden mit jungen ausgehülseten Erbsen, die man gleichfalls sauber gewaschen, in Wasser, Butter, Zucker und ein wenig Salz weich gekocht. Ehe man anrichtet, rührt man einige Löffel Mehl oder einige Eidotter an. Alsdann darf das Gemüse aber nicht mehr kochen, damit die Eier nicht gerinnen, sondern man läßt es nur noch in der Nähe des Feuers ziehen.

4. Grüne Erbsen.

Junge, ausgehülsete Erbsen werden mit Wasser, Butter, Zucker und ein wenig Salz weich gekocht. Statt der Petersilie, welche von der Homöopathie doch nur ausnahmsweise und immer nur selten gestattet wird, kann man etwas fein gehackten Salat dazu schütten, welcher dem Erbsengemüse einen sehr angenehmen Geschmack giebt. Um der Sauce die nöthige Sämigkeit zu verschaffen, thut man entweder eine hinreichende Menge geriebener Semmel hinzu, oder man quirlt einige Löffel voll Mehl und 1—2 Eidotter in etwas Wasser und rührt die Sauce damit ab.

5. Grüne Bohnen.

Man fadet und schneidet die Bohnen, wäscht sie erst in kaltem Wasser und brüht sie dann mit kochendem, oder, wenn die Bohnen schon sehr groß und alt sind, kocht man sie auch wohl in Wasser auf und gießt letzteres dann ab. In einem andern Gefäß setzt man Fleischbrühe und Butter auf, und wenn sie kocht, thut man die

Bohnen nach und nach hinein, verdeckt das Gefäß und läßt die Bohnen langsam kochen. Wenn sie mürbe sind, rührt man einige Löffel voll Mehl in Wasser und thut dies hinein, worauf man die Bohnen durchschwenkt und sie noch einmal aufkochen läßt.

6. Bohnen mit Milch.

Die geschnittenen Bohnen werden mit etwas Salz in Wasser beinahe gahr gekocht, dann gießt man das Wasser ab und thut statt seiner heiße, aufgekochte Milch, auch Butter und ein wenig Zucker dazu und läßt sie damit durchkochen. Endlich macht man die Sauce durch Hinzufügung von Mehl oder geriebener Semmel sämig. Manche quirlen auch die Milch, bevor sie zu den Bohnen gegossen wird, mit etwas geröstetem Mehl, wodurch das Sämigwerden der Sauce gleichfalls erzielt wird.

7. Eingemachte grüne Bohnen.

Jede Hausfrau kennt die verschiedenen Arten, Bohnen einzumachen, und es ist daher nicht Sache eines homöopathischen Kochbuchs, irgend eine Methode als die beste anzugeben und vorzuschreiben, nur will dieses Büchlein jede für das Wohl ihrer Familie besorgte Hausmutter davor warnen, die einzumachenden Bohnen vorher in einem kupfernen Kessel aufzukochen. Dies geschieht gewöhnlich, um den Bohnen eine „schöne grüne" Farbe zu geben. Gerade dieser Grund sollte aber schon die Schädlichkeit des genannten Verfahrens zur Genüge darthun. Was ist es denn, das den Bohnen die „schöne grüne" Farbe giebt? Nichts anderes, als Kupfergehalt. Freilich ist es in den eingemachten Bohnen nicht in solchem

Maße vorhanden, daß es einem Gesunden augenblicklich nachtheilige Folgen zuziehen könnte; jedoch kann es wohl auch zu einem nachfolgenden Siechthum den Grund legen, und für einen ohnehin schon Kranken kann es von unberechenbarem Schaden sein. Was liegt denn auch an der Farbe? Schmackhaftigkeit ist doch gewiß eine Hauptbedingung bei Speisen, und die kann man eben so sicher erzielen, wenn man die Bohnen in einem verzinnten Messingkessel oder auch nur in einem irdenen Tiegel kocht. Ueberhaupt wäre es wünschenswerth, daß das kupferne Kochgeschirr gänzlich aus den Küchen verbannt und statt dessen mehr irdenes und Neuwieder Geschirr eingeführt würde. Doch nun wieder zu den Bohnen. Die Zubereitungsart der eingemachten Bohnen ist ganz dieselbe, wie die der frischen; nur kann die Art, sie mit Milch zu kochen, als diejenige empfohlen werden, die ihnen größere Saftigkeit und Schmackhaftigkeit verleiht. Zu erinnern ist noch, daß sie recht früh zum Feuer gebracht werden müssen; denn es sind mindestens 3—4 Stunden erforderlich, um sie mürbe zu machen. Auch setze man sie nicht mit kaltem Wasser auf, sondern schütte sie nach und nach in kochendes Wasser, lasse sie eine Weile kochen und gieße das Wasser dann ab. Dies Verfahren wiederhole man zwei bis drei Mal, und erst das vierte Wasser benutze man, um sie darin so mürbe zu kochen, daß die Milch dazu gethan werden kann. Man kann sie aber auch mit Schöpsenfleischbrühe kochen, wie die frischen Bohnen.

8. Spinat.

Der Spinat wird von den Wurzeln befreit, sorgfältig verlesen, gewaschen und mit kochendem Wasser aufs Feuer

gebracht. Nachdem er mindestens eine halbe Stunde gekocht, seihet man ihn ab und hackt ihn auf einem großen Brette mit einem Wiegenmesser, oder in Ermangelung eines solchen mit einem großen Küchenmesser recht fein. In einem andern Gefäße kocht man Hammel- oder auch Rindfleisch, und sobald dies vollkommen weich ist, nimmt man es aus der Brühe, besalzt es ein wenig und stellt es warm. Die Fleischbrühe wird auf den gehackten Spinat, den man in seinem frühern Topfe wieder ans Feuer bringt, gegossen; beides muß nun mit einander durchkochen, worauf man noch Semmelkrume oder gebräuntes Mehl hinzufügt, bis die Brühe sämig ist. Das Fleisch wird dazu gegeben.

9. Spinat auf andere Art.

Der Spinat wird, wie vorhin angegeben, behandelt, aber, nachdem er gehackt ist, wird er mit einem tüchtigen Stück Butter und süßer Milch, die man am besten vorher aufkocht, wieder aufs Feuer gebracht. Wenn er tüchtig damit durchgekocht ist, thut man Semmelkrume oder gebräuntes Mehl dazu, um die Brühe sämig zu machen.

10. Kopfsalat, wie Spinat behandelt.

Der Kopfsalat giebt ein äußerst wohlschmeckendes Gemüse, wenn man ihn auf dieselbe Weise zubereitet, wie vorhin für den Spinat angegeben ist.

11. Kohlrabi.

Man thut nach homöopathischen Grundsätzen immer wohl, wenn man die verschiedenen Rüben und Kohlarten

(ausgenommen sind die Mohrrüben und Teltower Rüben) zuvor mit Wasser abkocht, dieses abgießt und dann erst die Fleischbrühe dazu giebt. Die durch die erste Abkochung entstehende, scharf schmeckende Brühe beeinträchtigt den Wohlgeschmack und enthält außerdem blähende Bestandtheile, die jeder Medicinirende vermeiden muß.

Ganz junge, weiche Kohlrabi sind die geeignetsten, um ein wohlschmeckendes Gemüse herzustellen. Man schält sie sorgfältig, um alle holzigen Theile zu entfernen, läßt aber gern oben das sogenannte Herzblatt oder Herzpfählchen stehen.

Dan schneidet man ihn in Scheiben, wäscht ihn, bringt ihn allmählich in schon kochendes Wasser, läßt ihn aufstoßen, gießt das Wasser ab und thut nun den Kohlrabi an das dazu bestimmte Fleisch (Hammel- oder Rindfleisch), das jedoch schon vorher eine Zeit lang gekocht und ausgeschäumt haben muß. Wenn Fleisch und Gemüse gahr sind, rührt man letzteres, wie gewöhnlich, mit etwas Mehl oder getiebener Semmel ab, oder schwitzt Butter und Mehl an. Man kann die Kohlrabi, wie fast jedes Gemüse, auch ohne Fleisch, entweder mit schon vorhandener Fleischbrühe, oder auch ganz einfach in Wasser und Butter kochen und zuletzt mit Semmel sämig machen.

12. Kohlrüben, auch Steckrüben oder Wruken genannt.

Man schält die Kohlrüben und schneidet sie, wäscht sie, kocht sie ab und behandelt sie übrigens ganz wie den Kohlrabi.

13. Weiße Rüben.

Die Rüben werden geschält, in Scheiben geschnitten, gewaschen, und dann entweder mit kochendem Wasser gebrüht, oder einmal in Wasser aufgekocht. Darauf thut man sie zu schon kochendem und geschäumtem Hammelfleisch und läßt sie mit demselben völlig gahr kochen, wobei man nicht vergessen darf, sie öfter im Topfe zu schütteln; man darf sie aber nicht rühren, weil sie dadurch zerstückt werden. Vor dem Anrichten rührt man sie mit in Butter geschwitztem Mehl oder geriebener Semmel ab und thut auch wohl ein wenig Zucker dazu. Es versteht sich von selbst, daß auch diese Rüben ohne Fleisch mit Butter oder frischem Hammel= oder Rindertalg (Nierenfett) gekocht werden können.

14. Teltower Rüben.

Man setzt das zum Kochen der Rüben erforderliche Wasser mit einem tüchtigen Stück Butter und Zucker auf und läßt es gehörig durchkochen; nun werden die sauber geputzten, gewaschenen und gebrühten Rüben, eine Kelle voll nach der andern, hineinlegt, d. h. man wartet nach dem Hineinlegen einer Kelle voll so lange, bis das Wasser wieder kocht, und thut dann wieder neue Rüben hinzu, bis alle darin sind. Dann läßt man sie kurz einkochen und schwitzt zuletzt etwas Mehl mit Butter an. Salz thut man nur so viel hinzu, als der Wohlgeschmack erfordert.

15. Märkische Rüben.

Die Rüben werden geschabt, gewaschen und gebrüht. Dann schmelzt man in einer Kasserolle über kleinem Feuer

Zucker und läßt diesen gelb werden. Hierzu legt man ein gutes Stück Butter, läßt dasselbe gleichfalls zergehen, und wenn es sich mit dem Zucker gehörig vereinigt hat, bringt man die Rüben hinein. Nun verdeckt man die Kasserolle und läßt die Rüben einige Zeit in ihrer eigenen Brühe brodeln. Dann gießt man kochendes Wasser oder auch Fleischbrühe hinzu, und wenn sie gahr sind, rührt man etwas gebräuntes Mehl an. Man salze auch diese Rüben ja nicht zu stark.

16. Blumenkohl.

Man übergieße den sauber geputzten Blumenkohl mit kochendem Wasser und lasse dieses darauf erkalten. Alsdann nehme man ihn heraus und bringe ihn wiederum mit kochendem Wasser und etwas Salz ans Feuer. Sobald er gahr ist, nehme man ihn behutsam mit einer Schaumkelle aus seiner Brühe und lege ihn auf die zum Anrichten bestimmte Schüssel. Nun giebt man die Sauce darüber, welche auf folgende Art bereitet wird:

Man schmelzt ein Stück frische Butter in einer Pfanne und thut dann einen starken Eßlöffel voll Mehl hinein. Dieses Mehl muß in der Butter schwitzen, keineswegs aber braun braten. Nun gießt man entweder ein wenig von der Blumenkohlbrühe oder kochendes Wasser hinzu und läßt es zusammen durchkochen. Während der Zeit quirlt man einige Eidotter in süßer oder saurer Sahne, je nach Belieben, thut dies zu der in der Pfanne befindlichen Brühe und bildet so unter beständigem Rühren eine sämige Sauce, welche, ein wenig abgekühlt, über den Blumenkohl gegossen wird.

17. Gebackener Blumenkohl.

Es ist dies gleichfalls ein sehr wohlschmeckendes Gericht, welches jedoch nur solchen Personen empfohlen werden kann, die einen gesunden, kräftigen Magen haben, da alle gebackenen Speisen, in welchen Eier enthalten sind, den an Magenschwäche, Magensäure 2c. Leidenden allerhand Beschwerden verursachen.

Man koche den Blumenkohl, wie eben angegeben, in Wasser und Salz weich, aber nicht ganz gahr, nehme ihn dann aus dem Wasser und lasse ihn auf einem Siebe oder Durchschlage recht trocken ablaufen. Nun bereite man von Mehl, Milch und etwa 2 Eiern einen nicht zu dünnen Eierkuchenteig. In diesen tauche man die einzelnen Blumen und backe sie alsdann in Butter schön gelbbraun. Von Fleischbrühe, die man mit 1 Löffel Mehl und 2 Eidottern abrührt, macht man eine Sauce dazu und giebt zu diesem Gerichte rohen, magern, geräucherten Schinken, oder auch gebratene Hühner.

18. Grünkohl.

Der Grünkohl ist im Winter, wenn er etwas Frost bekommen hat, am schmackhaftesten. Man verliest ihn, nimmt die großen Blätter ganz fort und streift die kleineren von den Stielen. Diese sind es eben, die nebst den Herzpfählchen, die man kreuzweis einkerbt, zum Kochen benutzt werden. Man wäscht den Kohl mehrmals recht sorgfältig in kaltem Wasser und kocht ihn dann in Wasser ab, gießt diese Brühe fort und hackt nun den Kohl ganz fein. Entweder hat man nun schon vorher Hammelfleisch zum Kochen gebracht und gehörig ausgeschäumt und thut

nun den gehackten Kohl hinein, um ihn mit dem Fleische zusammen gahr kochen zu lassen, oder man nimmt auch wohl vorhandene Rind- oder Hammelfleischbrühe, thut ein gutes Stück Butter hinein und kocht den Kohl darin weich. Man muß besonders Sorge tragen, daß er nicht anbrenne. Zuletzt rührt man 1 Eßlöffel voll Mehl mit Wasser an, gießt dies in den Kohl und läßt ihn nochmals damit aufkochen. Wer es liebt, thue schon früher Zucker an den Kohl, weil er dadurch einen sehr angenehmen, milden Geschmack erhält.

Statt der Kastanien kann man kleine Kartoffeln in der Schale kochen, diese noch warm abschälen und dann in Butter und Zucker gelbbraun braten und den Kohl damit garniren.

19. Weißkohl.

Man entferne von den Kohlköpfen die äußeren großen, gewöhnlich welken und schmutzigen Blätter, schneide jeden Kopf in 4 Theile und nehme den Strunk heraus. Alsdann wasche man ihn und bringe ihn mit etwas Salz in kochendes Wasser, worin er mehrmals überwellen muß. Dann hebe man ihn mit einem Durchschlag heraus und thue ihn an Hammelfleisch, das schon vorher tüchtig gekocht hat und abgeschäumt ist. Man läßt nun beides mit einander gahr kochen, legt nach Bedürfniß noch Butter, oder auch recht frischen Hammeltalg an (denn alle Kohlarten verlangen viel Fett), und macht die Brühe zuletzt durch in Butter gebräuntes Mehl sämig. Auch dieser Kohl wird von Manchen für schmackhafter gehalten, wenn ihm etwas Zucker beigesetzt ist. Kocht man den Kohl auf diese Weise, so giebt man das Hammelfleisch, wie

es da ist, dazu. Man kann das Fleisch aber auch schon vorher gahr kochen, den Kohl in der Brühe mit etwas Butter kurz einschmoren, zum Sämigmachen geriebene Semmel anschütten und das Fleisch dann geröstet oder in Butter aufgebraten dazu geben.

20. Weißkohl mit Milch.

Nachdem der Kohl verlesen und gewaschen worden, hackt man ihn, wie den Grünkohl, ganz fein, setzt ihn mit etwas Salz in kochendem Wasser auf und läßt ihn eine Zeit lang kochen. Dann gießt man das Wasser fort und schmort den Kohl in Milch und Butter kurz ein, thut auch wohl etwas Zucker hinzu. Wenn er vollkommen gahr ist, quirlt man einige Löffel Mehl in Milch, gießt diese an den Kohl, rührt ihn wohl damit um und läßt ihn noch ein Weilchen auf gelindem Feuer. Zu diesem Gemüse eignen sich besonders Fleischklößchen, deren Zubereitungsart weiter unten angegeben wird.

21. Sauerkohl.

Auch Sauerkohl gestattet die Homöopathie, und sogar zwei Arten desselben, nämlich den durch eigene Gährung gesäuerten und dann eine andere Art, die von frischem Kohl mit sauern Aepfeln bereitet wird.

Den Kohl einzumachen, siehe unter Eingemachtem.

Von diesem eingemachten Kohl nehme man die hinreichende Portion und bringe sie in kochendem Wasser oder kochender Fleischbrühe aufs Feuer. Man darf ja nicht vergessen, recht bald auch noch ein tüchtiges Stück Butter hinzuzuthun; denn sonst würde der Kohl nicht weich werden. Mit fettem Schweinefleisch schmeckt dieser

Kohl freilich am besten; da solches aber doch nur in Ausnahmsfällen gestattet ist, so darf man nur Brühe von magerem Schweinefleisch dazu verwenden, und muß dann schon mit Butter nachhelfen. Man decke das Gefäß, in welchem der Kohl kocht, fest zu und schmore ihn kurz ein. Am Ende rühre man etwas Mehl an und lasse ihn damit aufkochen.

Von frischem Weißkohl kann man gleichfalls einen sehr schmackhaften Sauerkohl herstellen, und zwar auf folgende Art: Recht schöne, feste, weiße Kohlköpfe werden, nachdem sie von den großen äußeren Blättern befreit sind, fein geschnitten und so mit kochendem Wasser, Butter und ein wenig Salz aufgesetzt. Alsdann schäle man gute, reife, saure Aepfel, schneide sie in 4 Theile, nehme das Kernhaus heraus und setze sie mit wenig Wasser auf. Man lasse sie kochen, bis sie anfangen, musig zu werden; dann thue man sie mit ihrer Brühe zu dem kochenden Kohl und lasse denselben damit in einem verdeckten Gefäße kurz einschmoren, worauf man ganz zuletzt etwas Mehl anrührt, auch nach Bedürfniß Zucker hinzufügt.

Einen recht schmackhaften Sauerkohl bereitet man auch folgendermaßen: Man legt in einen Schmortopf schichtweise feingeschnittenen Kohl und Scheiben von sauern Aepfeln, so daß zuerst eine Schicht Aepfel, dann Kohl, dann wieder Aepfel u. s. w., und zuletzt eine Schicht Kohl kommt. Man fügt nun etwas Butter oder auch ausgeschmolzenen Kalbsnierentalg hinzu, deckt den Schmortopf zu und unterhält unter demselben so lange ein kleines Feuer, bis er complett gahr ist. Das öftere Aufheben des Deckels beeinträchtigt den Wohlgeschmack.

22. Wirsing- oder Savoyerkohl.

Nachdem man von den Kohlköpfen die äußeren, schmutzigen Blätter abgenommen, schneidet man sie auseinander, nimmt den Strunk und die harten Blattrippen heraus und kocht den so zubereiteten Kohl in Wasser ab. Dan gießt man das Wasser ab und thut Fleischbrühe und Butter hinzu, worin man ihn allmählich gahr schmort und ihn dann mit etwas gebräuntem Mehl sämig macht.

Man kann den in Wasser abgekochten Kohl auch zu schon halb gahr gekochtem Hammel- oder Rindfleisch thun und mit diesem zusammen fertig kochen lassen.

23. Farcirter Kohl.

Dies ist nur eine Speise für solche Personen, die eine vollkommen gesunde Verdauung haben.

Man koche die einmal durchgeschnittenen Kohlköpfe mit etwas Salz in Wasser mürbe, nehme sie alsdann heraus und lasse sie erkalten. Nun drücke man das Wasser heraus und gebe dem Kohl dabei die Form handgroßer und etwa fingerdicker Scheiben, welche man alsdann, eine nach der andern, in eine mit Butter ausgeschmierte Tortenpfanne legt. Eine der ganzen Portion angemessene Menge des abgekochten Kohles (etwa den 6ten Theil) muß man aber zurücklassen. Diesen hackt man fein, vermischt ihn mit geriebenem Brod, thut rohe Eier, geriebene Butter und etwas Salz, auch nach Belieben kleine Rosinen hinzu und macht daraus die Farce, die man nun 2 Finger hoch auf den Kohl in die Tortenpfanne legt. Man glätte die Farce mit einem Messer, kerbe sie dann der Länge und Quere nach ein wenig

ein und mache Feuer unter und über der Tortenpfanne; oben muß die Hitze größer sein, als unten. Ist das Ganze schön gelbbraun gebacken, so nehme man es vorsichtig heraus, weil es leicht zerbricht. Zu so zubereitetem Kohl kann man eine Sauce geben, wie sie bei dem Blumenkohl beschrieben ist.

24. Gefüllter Kohlrabi.

Der Kohlrabi wird recht dick geschält, damit alles Harte fortkommt; dann schneidet man ihn in der Mitte durch und höhlt beide Hälften aus. Das, was man beim Aushöhlen herausschneidet, wird fein gehackt und von diesem und den bei dem gefüllten Kohl angegebenen Bestandtheilen eine Farce gemacht, mit welcher man die ausgehöhlten Hälften des Kohlrabi füllt. Dann werden sie zusammen gestülpt, kreuzweis mit einem weißen Zwirnfaden zusammengebunden und in Rindfleischbrühe oder in Wasser und Salz mürbe gekocht. Ist dies geschehen, so hebt man ihn heraus, löst den Faden ab, läßt ihn entweder, wie er ist, oder schneidet ihn auch wohl in kleinere Stücke und giebt eine Sauce dazu.

25. Kartoffelbrei.

Die rohen Kartoffeln werden geschält, zerschnitten, gewaschen und mit etwas Salz in Wasser gahr gekocht. Nun gießt man das Wasser ab, bringt das Gefäß mit den Kartoffeln wieder in die Nähe des Feuers, streut noch ein wenig Salz über die Kartoffeln und stampft sie mit einer hölzernen Stampf- oder Reibekeule fein. Um den Brei gut zu verbinden und ihn weicher zu machen, gießt man während des Stampfens kochende Milch dazu.

Damit nun gar keine Stückchen in dem Brei zurückbleiben, rührt man ihn durch einen Durchschlag. Alles dieses muß aber recht schnell und in der Nähe des Feuers geschehen, damit die Kartoffeln dabei nicht kalt werden. Diese Kartoffeln kann man zu aufgeschwitztem Braten oder auch zu Sardellenklößchen, die unter „Fleischspeisen" näher beschrieben sind, geben.

26. Herings- oder Prinzeßkartoffeln.

Die Kartoffeln werden in der Schale gekocht, dann von dieser befreit und, noch warm, in Scheiben geschnitten. Während die Kartoffeln kochen, löst man Heringe, die mindestens 5—6 Stunden gewässert worden sind und von denen man etwa 6 auf eine Metze Kartoffeln rechnet, von den Gräten und hackt sie fein. Auch rohen geräucherten Schinken oder gepökeltes, abgekochtes Rindfleisch kann man fein hacken, um es zu den Kartoffeln zu verwenden. In diesem Falle braucht man natürlich weniger Heringe.

Nun bestreicht man die innere Seite eines Tiegels oder einer Kasserolle recht fett mit Butter, legt eine Schicht von den geschnittenen Kartoffeln hinein, auf diese eine Schicht Heringe und Schinken oder Fleisch und darauf umher kleine Stückchen Butter; dann wieder Kartoffeln und so fort, bis Alles hinein gethan ist. Die letzte Lage muß aus Kartoffeln bestehen. Auf diese legt man nun noch etwas Butter, deckt das Gefäß zu und bäckt das Ganze entweder in einer Tortenpfanne oder in einem nicht zu warmen Backofen.

Man kann diese Kartoffeln auch auf eine andere Art znbereiten. Man setzt nämlich ein gutes Stück Butter

in einer Kasserolle auf, läßt die Butter über gelindem Feuer zergehen, thut nun den Hering und den Schinken oder das Fleisch hinein und läßt es gelinde durchschwitzen. Dann gießt man eine hinreichende Quantität süße Sahne, oder in Ermangelung derselben fette süße Milch hinzu und läßt es durchkochen. Darauf schüttet man die geschnittenen Kartoffeln hinein und läßt sie darin schmoren, bis die Sauce kurz und sämig wird.

Auch mit gehackten Bücklingen schmeckt dies Gericht vortrefflich.

27. Petersilienkartoffeln.

Die geschälten, geschnittenen und gewaschenen Kartoffeln werden in Wasser gahr gekocht, jedoch müssen sie darin nicht zerplatzen oder verkochen. Inzwischen hat man Fleischbrühe kochend gemacht. Nun gießt man die Kartoffeln ab, thut sie nebst gehackter, grüner Petersilie und einem Stück Butter in die Fleischbrühe und läßt sie tüchtig durchkochen, so daß sie zum Theil musig werden. Sehr wichtig ist es, daß die Petersilie mit durchkocht und nicht etwa ganz zuletzt angeschüttet wird; denn durch tüchtiges Kochen verdampfen die aromatischen, medizinischen Bestandtheile und sie wird somit unarzneilich.

28. Gelbe Erbsen.

Die Erbsen werden verlesen und mit weichem Wasser und ein wenig Salz aufgesetzt. Sobald sie gahr sind, gießt man das Wasser ab und stampft sie mit einer hölzernen Stampf- oder Reibekeule klein, schlägt sie aber nicht durch. Der durchgeschlagene Erbsenbrei ist nämlich für jeden nur einigermaßen schwachen Magen unverdaulich,

indem er sich in die Magenfalten setzt und nur schwer wieder daraus entfernt wird. Sind jedoch die weichgekochten Hülsen mit darin, so tragen diese zur Verdauung mit bei*). Man ißt die so zubereiteten Erbsen gewöhnlich zu Sauerkohl.

29. Graue Erbsen.

Man wässere diese schon den Abend zuvor ein, setze sie früh mit weichem Wasser und etwas Salz bei und lasse sie gahr kochen. Nun gieße man das Wasser ab, schüttele die Erbsen mit einem guten Stück Butter durch und gebe dazu gut gewässerten Hering.

Man ißt die grauen Erbsen auch zu Rindfleischbrühe oder zu Biersuppe.

30. Linsen.

Man verlese die Linsen, wasche sie in kaltem Wasser und setze sie ebenfalls mit kaltem, recht weichen Wasser bei. Wenn sie aufgekocht sind, gieße man das Wasser ab und thue frisches kochendes Wasser oder Fleischbrühe dazu, worin sie nun gahr kochen müssen. Zuletzt schwitzt man Butter mit ein wenig Mehl und macht damit die Sauce sämig.

Sehr wohlschmeckend besonders für Diejenigen, die gewohnt sind, die Linsen sauer zubereitet zu genießen, ist es, wenn man je nach Verhältniß der Portion, eine oder

*) Die Erfahrung, daß Erbsenbrei mit den Hülsen — angenommen, daß sie gehörig weich sind — besser verdaut wird, bestätigen so viele Hausfrauen, daß ich sie nicht vorenthalten wollte, wenngleich die Erklärung dafür nicht genügend. D. V.

ein paar Hände voll Backpflaumen dazu schüttet, wenn die Linsen schon eine Weile gekocht haben, und beides zusammen gahr werden läßt. Mit Pflaumen gekocht, werden die Linsen auch von solchen Personen gut vertragen, denen sie gewöhnlich allein Beschwerden machen.

31. Weiße Bohnen.

Die verlesenen und gewaschenen Bohnen werden mit weichem Wasser und Salz aufgesetzt und weich gekocht. Dann gießt man das Wasser ab und giebt zerlassene Butter darüber.

32. Weiße Bohnen mit Aepfeln.

Die Bohnen werden, wie oben angegeben, abgekocht. Inzwischen schält man säuerliche Aepfel, zerschneidet sie, nimmt die Kernhäuser heraus und schmort sie mit Butter, Zucker und ein wenig Wasser. Alsdann werden die abgegossenen Bohnen hineingethan, beide tüchtig durch einander geschwenkt und noch eine kleine Weile auf Kohlenfeuer gesetzt.

33. Große Bohnen, Saubohnen oder Puffbohnen.

Man hülse dieselben aus, koche sie in Wasser und Salz weich, gieße sie ab und gebe sie mit geschmolzener Butter.

34. Reis mit Rindfleisch.

Man wäscht den Reis in kaltem Wasser, brüht ihn dann mehrmals mit kochendem, setzt ihn mit wenig Wasser auf und läßt ihn anquellen. Alsdann gießt man kräftige Rindfleischbrühe darauf, in welcher er langsam gahr

kochen muß. Man rühre ihn aber nicht viel, sondern wende ihn von Zeit zu Zeit langsam um, damit er nicht zerstückt wird. Zuletzt kommt noch etwas Butter dazu; auch kann man große Rosinen mitkochen. Man richtet ihn über Rindfleisch an.

35. Apfelreis.

Der Reis wird kalt gewaschen, dann gebrüht und endlich mit kaltem Wasser und ein wenig Salz aufgesetzt. Man kann auch bald die nöthige Butter dazu geben. Ist der Reis bald gahr, so legt man säuerliche Aepfel, die vorher geschält, geviertheilt, von den Kernhäusern befreit und abgewaschen worden sind, dazu und läßt sie mit dem Reis zusammen gahr kochen. Auf 1 Pfd. Reis rechnet man etwa 1 Mandel großer Aepfel.

36. Gemüse von rothen Rüben oder Beeten. (Bartsch.)

Die Beeten oder rothen Rüben werden gewaschen und in Wasser weich gekocht. Man hüte sich aber, die Wurzelfasern oder oben die Kappe abzuschneiden, weil sie sich sonst verbluten und die schöne rothe Farbe verlieren. Wenn sie weich sind, nimmt man sie aus dem Wasser, hackt sie fein und thut sie zu Rindfleisch, das schon lange gekocht hat und beinahe gahr ist. Zu gleicher Zeit legt man geschälte und ausgehäusete säuerliche Aepfel dazu, die nun mitkochen und dem Gemüse einen angenehmen süßsäuerlichen Geschmack geben müssen. Um es sämig zu machen, kann man entweder eine Hand voll Hafergrütze, die man vorher gewaschen und abgebrüht hat, anschütten und mitkochen lassen, oder man rührt etwas Mehl mit Wasser an und läßt dies mit aufkochen.

Man giebt einige Kartoffeln dazu. Sehr wohlschmeckend wird dies Gemüse durch das Zusetzen von saurer Sahne, auch durch kleine Fleischklößchen.

Die Gesunden werden es nach einem geringen Zusatze von Essig gleichfalls gern essen.

37. Grüne Birnen und Klöße.

Man schält die Birnen, schneidet sie und nimmt das Kernhaus heraus. Darauf wäscht man sie ab, bringt sie mit Wasser und etwas Salz ans Feuer und läßt sie gahr kochen, worauf man Butter und Mehl anschwitzt. Während dieser Zeit macht man einen Kloßteig (vorzüglich schön schmecken dazu Kartoffel- oder Semmelklöße, wie sie bei den Klößen unter Nr. 6, 7, 8, 9, 10 und 23 angegeben sind), und setzt davon Klöße in kochendes Wasser, worin sie gahr kochen müssen. Alsdann nimmt man sie heraus und richtet die Birnen darüber an.

Man kann dieses Gemüse auch mit anderen Obstsorten herstellen, z. B. mit süßen Kirschen, mit frischen oder getrockneten Pflaumen und endlich mit Backobst, d. h. einem Gemisch von gebackenen, nicht zu sauren Aepfeln, Birnen, Pflaumen und Kirschen.

IV. Fleischspeisen.

1. Geschmortes Kalbfleisch.

Eine Keule, eine Brust, oder auch ein Nierenstück wird mit sehr wenigem Wasser und Salz aufs Feuer gebracht und einmal aufgekocht. Alsdann nimmt man das Fleisch heraus und stellt die Brühe bei Seite. In dem Schmortopf zerläßt man nun ein gutes Stück Butter und läßt sie schwach bräunlich werden, legt dann das Fleisch hinein und läßt es auf allen Seiten leicht bräunen, thut dann die Brühe hinzu, deckt den Schmortopf zu und läßt bei ganz gelindem Feuer das Fleisch gahr schmoren, setzt nöthigenfalls später etwas heißes Wasser hinzu. Wer es liebt, kann auch etwas Braunbier und ein kleines Stückchen braunen Honigkuchen ohne Gewürz hinzuthun.

2. Geschmortes Rindfleisch.

Das Stück Rindfleisch, welches man zu schmoren beabsichtigt, klopft man mit einem hölzernen Hammer gut durch und legt es 12 Stunden in saure Milch, oder Buttermilch, verfährt dann, wie vorstehend beim Kalb-

fleisch angegeben ist, und kann zur Sauce etwas braunes Mehl anquirlen.

3. Junge Tauben und Hühner zu schmoren.

Nachdem die nicht zu jungen Hühner und Tauben wie bekannt geschlachtet und gereinigt sind, wobei man darauf zu sehen hat, daß auch die Lunge, die an den Rippen sitzt, sowie das festgesetzte Blut entfernt ist, zerläßt man in einem Schmortopf Butter, legt die Tauben oder Hühner hinein, bestreut sie mit Salz und läßt sie auf beiden Seiten schwach braun werden, gießt dann Wasser hinzu und läßt sie gahr schmoren.

4. Gänseklein oder Entenklein mit Aepfeln.

Kopf, Hals, Flügel, Füße, Herz, Magen und, wenn man will, auch die Leber, werden, gut gereinigt und gebrüht, mit Salz und Wasser aufgesetzt und so lange gekocht, bis der Magen weich ist. Man nimmt nun das Fleisch heraus und kocht in der Bouillon gewaschene Hafergrütze und einige säuerliche Aepfel gahr, füllt diese Brühe über das Fleisch und kann einige gekochte Kartoffeln dabei geben.

5. Gebratene Fricadelle.

1 Pfund Rindfleisch, 1 Pfund Kalbfleisch wird mit 8 Loth Nierentalg ganz fein gehackt, dazu 5 ganze Eier, 6 Loth geriebene alte Semmel und eine Tasse kaltes Wasser. Dies unter einander gemischt, zum runden Ball geformt, mit der nassen Hand recht glatt gemacht, mit geriebener Semmel bestreut, in steigende Butter gelegt, gelb gebraten, 2 Tassen Wasser dazu gegeben und unter

fleißigem Begießen im Ofen ferner eine Stunde gebraten. Man kann die Fricadelle auch erst eine halbe Stunde auf dem Feuer zugedeckt braten lassen und dann in den Ofen stellen, damit sie Farbe bekommt.

6. Kleine schnell gemachte Fricadellen.

Ein und ein halbes Pfund sehr fein gehacktes mageres Rindfleisch ohne Haut und Sehnen (nach dem Hacken gewogen), ¼ Pfund fein gehacktes Nierenfett, 12 Loth in kaltem Wasser eingeweichte und wieder ausgedrückte alte Semmel, 3 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, und 1½ Loth Salz. Dies Alles gut unter einander gemischt und davon etwa 9 Bällchen geformt, mit geriebener Semmel bestreut, in heiß gemachte Butter gelegt, zugedeckt, etwa eine halbe Stunde gebraten, während sie einmal umgedreht werden.

7. Gebratene Kalbsleber.

Die Leber schneidet man, nachdem sie gehörig ausgewässert und gehäutet ist, in dünne Scheiben und besalzt sie. Diese Scheiben werden dann in Mehl gewälzt und nicht zu lange in Butter gebraten.

Auch kann man die Scheiben in geschlagenes Ei tauchen, dann dieselben in geriebene Semmel wälzen und ebenfalls nicht zu lange in Butter gahr braten.

8. Gänseleber.

Die gut ausgewässerte Leber (wozu man auch Milch anwenden kann) wird mit wenig Salz und Mehl oder Gries bestreut und langsam in Butter gedämpft. Zuletzt

giebt man einige Aepfelscheiben hinzu und läßt diese mit durchschmoren.

9. Karbonade von Kalbfleisch.

Das hierzu am besten sich eignende Fleisch ist die dicke Rippe. Man schabt alles Fleisch von den Knochen herunter, hackt dasselbe, nachdem es von allen Sehnen befreit worden, mit etwas Salz recht fein, formt nun von diesem Fleische Häufchen, die man an die zierlich beputzten Knochen anklopft. Diese so zubereitete Karbonade wird nun erst in geklopften Eiern, dann in geriebenem Weißbrod gewälzt und in zerlassener Butter auf beiden Seiten schön gelbbraun gebraten.

10. Karbonade von Schöpsenfleisch.

Wird auf die vorhergehende Art bereitet, doch muß man zuvor das Fett entfernen, wovon man aber, etwas mit Butter vermischt, zum Braten derselben anwenden kann.

11. Beefsteak von gehacktem Fleisch.

Mageres Rindfleisch wird so fein als möglich gehackt, wobei alles Häutige und Sehnige entfernt wird. Salz wird gleich dazu gethan. Um zu sehen, ob das Fleisch fein genug ist, rollt man etwas zu einem Klößchen auf, wo dann beim Durchbrechen sich nicht das Geringste von festen Fleischtheilen finden darf. Alsdann wird solches zu Beefsteaks recht glatt einen Finger dick und etwas länglich geformt, in gelbgemachter Butter etwa 10 Minuten auf beiden Seiten gebraten.

12. Beefsteak in einem zugedeckten Topfe.

Die Beefsteaks werden wie vorstehend angefertigt; dann läßt man in einem engen irdenen Topfe ein Stück Butter gelblich werden, legt einige Beefsteaks hinein, darauf eine Lage gekochte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln, dann wieder Beefsteaks, und so wechselt man damit ab, bis Kartoffelscheiben den Beschluß machen. Nun wird so viel kochendes Wasser darauf gegossen, daß es mit den Kartoffeln gleichsteht, der Deckel mit Roggenmehl, das mit Wasser dick angerührt ist, zugeklebt und bei gelindem Feuer 3—3½ Stunden gekocht. Man hat darauf zu sehen, daß diese Speise hinlänglich Salz erhält.

13. Bouletten.

Hierzu kann man sich jedes beliebigen Fleisches bedienen. Zwar werden sie von frischem Fleisch besser, doch kann man auch Reste von Hammel-, Rind- und Kalbsbraten und Suppenfleisch dazu anwenden. Das Fleisch wird, nachdem es von allen Sehnen befreit, recht fein gehackt, mit etwas zerlassener Butter, ein paar Eiern, geriebenem Weißbrod und Salz gut durchgerührt, flache Klöße daraus geformt, die man in Butter gelbbraun bratet.

14. Fricandellen.

Nachdem eine Kalbskeule von der Haut befreit worden, wird sie in Scheiben geschnitten und solche mit einem Messer tüchtig geklopft. Nun zerläßt man Butter in einer Kasserolle und läßt die zuvor mit Mehl bestreuten Fricandellen darin auf beiden Seiten gelb werden,

gießt Brühe hinzu, die man von dem Abgang der Keule und Knochen gewinnt, und unter öfterem Schütteln darin gahr werden. Doch hat man darauf zu sehen, daß nur Kohlenfeuer unter der Kasserolle ist und immer ein paar Löffel Brühe nachgefüllt werden. Durch das öftere Schütteln erhält man eine dicke, syrupähnliche Glasur, die man beim Anrichten über das Fleisch giebt.

Sie eignen sich zu allen Gemüsen.

15. Sardellenklößchen.

Auf 1 Pfund Rindfleisch aus der Oberschale, welches sehr fein geschabt und gehackt sein muß, nehme man ein Ei, für 2 Pfennige geriebene Semmel, etwas zerlassene Butter, auch Kalbsnierentalg, einige ausgegrätete, fein gehackte Sardellen und Salz, rühre Alles wohl durch einander und forme runde Klößchen davon, die man in Brühe, von den Abgängen und Sehnen, gahr werden läßt. Man giebt sie mit einer Sardellensauce zu geriebenen Kartoffeln.

16. Ragout von Rinder- oder Kalbsbraten.

Man läßt 3 bis 4 abgewaschene und mit den Gräten gehackte Sardellen in einer Schüssel auf Kohlenfeuer in Butter gahr, aber nicht braun werden, legt den in dünne Scheiben geschnittenen Braten hinein, thut etwas Bratensauce hinzu, und läßt Alles mit einander gut durchkochen.

17. Hachis (fälschlich Hachée genannt).

Man hackt Bratenreste, gleichviel, ob Rind-, Hammel- oder Kalbsbraten, recht fein, kocht unterdessen kräftige

Bouillon mit einem guten Stück Butter und einigen gewaschenen und gehackten Sardellen auf und läßt das Fleisch darin kurz einkochen. Hat man Bratensauce, so kann man dieselbe dazu verwenden. Sollte die Sauce nicht bündig genug werden, so kann man sie mit etwas geriebenem Weißbrod sämig machen.

18. Fleisch mit Aepfeln.

Man läßt Butter in einem Topfe zergehen, schält und schneidet Aepfel in vier Theile, macht das Kernhaus heraus und läßt sie in Butter halb gahr schmoren, giebt Korinthen und etwas Bouillon oder Wasser, doch nicht zu viel, den in dünne Scheiben geschnittenen Kalbsbraten oder gekochtes Rindfleisch, etwas Salz dazu, und läßt dieses zusammen schmoren, während man den Topf zuweilen schwenkt. Die Brühe muß kurz und sämig sein, auch können die Korinthen wegbleiben.

19. Rindfleisch mit Aepfeln.

Schön säuerliche Aepfel werden geschält, in Viertel und das Kernhaus herausgeschnitten. Nun läßt man Butter in einer Kasserolle zergehen, thut die Aepfel hinein, läßt sie etwas durchschwitzen, gießt Rindfleischbrühe hinzu und läßt in Scheiben geschnittenen Braten oder ebenso behandeltes Suppenfleisch damit kurz einkochen.

20. Rouladen von Kalbfleisch.

Man nimmt eine Kalbskeule und löst das Fleisch davon ab, klopft es und schneidet daraus ½ Zoll dicke glatte Stücke, die ohngefähr 4 Zoll breit und 6 Zoll lang sind. Von dem Abfall macht man eine Form; man hackt

ihn fein, nimmt auf etwa ½ Pfund 2 Loth Nierenfett, 4 Loth zerrührte Butter, 4 Loth in kaltem Wasser geweichte und wieder ausgedrückte alte Semmel, 2 Eigelb und den Schnee von dem Weißen und rührt Alles gut durch einander. Die erst erwähnten Scheiben bestreicht man mit Ei, legt von der Farce ¼ Zoll dick darauf, rollt sie auf, umbindet sie mit einem Faden und läßt sie in Butter eine Stunde langsam braten. Die Sauce kann man mit etwas saurer Sahne abrühren.

21. Kalbsfricassee.

Hierzu nimmt man die Brust und Schulter vom Kalbe, blanchirt sie gehörig, indem man sie einige Mal in kaltem Wasser auf dem Feuer heiß werden läßt und gut abschäumt. Schneidet nun, nachdem das Fleisch gekühlt und beputzt worden, dasselbe in Finger lange und 1 Zoll dicke Stücke, dämpft diese auf Kohlenfeuer mit einem guten Stück Butter und dem nöthigen Salz eine Viertelstunde, gießt so viel Brühe hinzu, daß die Fleischscheiben darin schwimmen, und läßt sie so noch zwei Stunden langsam kochen, nimmt sie dann heraus und kocht die Sauce mit einigen gehackten Sardellen durch, giebt sie sodann durch ein Sieb wieder über die Fleischscheiben, läßt sie noch einmal aufkochen und rührt sie zuletzt mit einigen Eigelb ab.

22. Bratwurst.

Zwei Theile Kalb- und ein Theil Rindfleisch wiege man nebst etwas Kalbsnierentalg recht fein, thue ein Stück Butter und das nöthige Salz hinzu (auch kann man ein klein wenig Sahne hinzuthun, welches einen

schönen Geschmack giebt), fülle diese Masse in reine Rinderdärme und koche sie eine gute halbe Stunde in Wasser. Kommt beim Einstechen mit der Gabel kein rothes Fleisch mehr heraus, so sind sie gut. Man schüttet alsdann die Wurstbrühe ab, thut Butter in die Pfanne, macht sie braun und läßt die Würste darin braten, zu denen man, wenn sie braun sind, noch etwas von der abgegossenen Wurstbrühe hinzugießt.

23. Farcirte Kalbfleischwurst.

Vier Theile festes Kalbfleisch ohne Sehnen und Adern werden mit einem Theil Nierenfett recht fein gehackt, dann nimmt man zu 2 Pfund von diesem Fleische 4 ganze Eier, 4 Löffel gestoßenen Zwieback, 4 Löffel dicken Eiweißschnee, mischt dies gut durch einander und füllt es in eine Wurstspritze. Darauf läßt man in einer flachen irdenen Bratpfanne oder Schüssel Butter gelb werden, drückt die Masse schneckenförmig in Form einer dicht neben einander gelegten Wurst hinein, macht sie mit etwas gelbbrauner Butter feucht, streut ein wenig gestoßenen Zwieback darüber hin und brät sie im heißen Ofen, wo sie von unten und oben Hitze haben muß, gelb. In Ermangelung einer Wurstspritze kann man runde Würste mit der Hand formen, in Zwiebackkrumen umwenden und wie oben beschrieben, verfahren.

24. Panirte Rinderbrust.

Hierzu nimmt man ein schönes Bruststück, welches man in Wasser und Salz weich kocht. Alsdann bestreiche man es mit Eiweiß, bestreue es dick mit geriebener Semmel und Zucker, auch etwas Salz, beträufle es über und

über mit Butter und backe es in der Tortenpfanne oder im Ofen schön gelbbraun.

25. Gebackene Rinderbrust.

Man bestreiche eine weich gekochte Rinderbrust mit einem Teige von einer Hand voll Mehl, einigen Eiern, etwas Butter, Milch und Salz und backe sie im Ofen gelbbraun. Der Teig muß die Dicke eines Breies haben.

26. Gebackener Kalbskopf.

Der Kalbskopf wird in Wasser und Salz weich gekocht, die Knochen herausgelöst, das Fleisch nebst der Zunge in zwei Finger breite viereckige Stücke geschnitten, in einem dicken Plinzenteig von Milch, Eiern und Mehl gewälzt und in der Plinzenpfanne in Butter gelbbraun gebraten.

27. Junge Hühner mit grünen Erbsen.

Die Hühner werden, nachdem sie gereinigt und mit Salz eingerieben, mit Butter eine Weile gedämpft, dann wird Wasser hinzugegossen, die grünen Erbsen und nach Belieben Zucker hinzugethan und gahr gedämpft. Zuletzt thut man etwas fette süße Sahne hinzu und läßt es noch einmal aufkochen.

28. Hühnerfricassee mit Blumenkohl.

Die gut gereinigten und gebrühten jungen Hühner zerschneide man nach ihrer Größe in vier oder mehrere zierliche Stücke und lasse sie in einer Kasserolle auf Kohlen mit einem guten Stücke Butter eine Weile dämpfen, füge dann Wasser und das nöthige Salz hinzu und lasse

sie langsam kochen. Nun putze und brühe man Blumenkohl und lege ihn zu den Hühnern, wo er weich dämpfen muß. Zuletzt gießt man etwas Sahne hinzu und quirlt die Sauce mit einigen Eigelb ab.

29. Fricandellchen von kaltem Kalbsbraten.

Kalbsbratenreste werden von allem Sehnigen befreit und recht fein gehackt. Dann läßt man ein gutes Stück Butter gelb werden, rührt gestoßenen Zwieback darin gelb, vermischt ihn mit dem gehackten Fleisch, einigen Eiern, wovon das Weiße zu Schnee geschlagen, und etwas Salz, rührt dies gut unter einander, rollt längliche Klößchen, wie Würstchen, daraus, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit gestoßenem Zwieback und brät sie in Butter gelb.

30. Gebratene Hühner.

Nachdem die Hühner gereinigt, schneide man sie in 4 Theile, sind es junge, können sie auch ganz bleiben, bestreue sie innen und außen mit Salz, mache von Eiern, Mehl und Salz einen dicken Eierkuchenteig, tauche die Hühner hinein, bestreue sie mit geriebener Semmel und backe sie in Butter gelbbraun. Man gebe sie zu Gemüse.

V. Eierspeisen, Milch- und Mehlspeisen.

1. Eier zu kochen.

So einfach das Eierkochen ist, so geschieht es doch zu häufig, daß die Hausfrauen oft die Eier weicher oder härter gekocht haben, als sie es eigentlich beabsichtigten. — Es giebt kleine Sanduhren, die eigends dazu bereitet sind, außerdem hat so jede Köchin ihre eignen Merkmale, als da sind: Vater unser beten, bis zu 100 zählen u. s. w. Alle diese Hülfsmittel lassen mehr oder weniger im Stich. Aus diesem Grunde will ich ein weniger bekanntes Mittel an die Hand geben. Man setzt nämlich die Eier in einer Kasserolle mit kaltem Wasser auf; sobald die ersten Bläschen des kochenden Wassers erscheinen, ist das ganze Weiße der Eier erhärtet und die Eier überhaupt so, als man unter der Bezeichnung: „pflaumenweich“ versteht und wie dieselben am leichtesten zu verdauen sind. — Es ist einleuchtend, daß man auf diese Weise, da man weiß, daß beim Beginn des Siedens das Hartwerden der Eier erst beginnt, jede beliebte Härte leicht bei einiger Uebung treffen kann. Man legt die gekochten Eier einige Minuten in kaltes Wasser.

Ein anderes Verfahren, das Empfehlung verdienen soll, ist so: Wenn Wasser mit vollen Wellen kocht, entfernt man dasselbe vom Feuer, legt schnell die Eier hinein und läßt sie, nachdem man sie hart haben will, 10—15 Minuten darin liegen. Auf letztere Weise würden die Eier wenigstens nie zu hart werden.

2. Rühreier.

Die benöthigte Anzahl Eier wird in einem Topfe bis zur Vereinigung des Weißen mit dem Gelben gequirlt. Nun setzt man in einer flachen Pfanne Butter auf mäßiges Kohlenfeuer, daß die Butter schmilzt, ohne sich zu bräunen, giebt die gequirlten Eier hinzu, streut etwas Salz darüber und streicht mit einem Löffel das leicht Angesetzte ab, bis die ganze Masse in Gestalt von Locken erscheint, worauf man das Rührei schnell auf die Schüssel giebt.

3. Rührei mit Sardellen.

Acht Eier werden gequirlt und dazu 3—4 gewaschene, ausgegrätete und fein gehackte Sardellen hinzugerührt. Darauf giebt man diese Masse in eine Pfanne mit geschmolzener, vorher gewaschener Butter und rührt so lange, bis kurz vor dem Festwerden, worauf man die Pfanne vom Feuer entfernt. Auf dieselbe Weise macht man Rührei mit geräuchertem, magern, gehackten Schinken und mit gehackten ausgegräteten Bücklingen.

4. Schweizer Rührei.

Ein Viertel Quart gute saure Sahne, 8 ganze Eier und von 8 Eiern das Gelbe werden mit etwas Salz

zusammengerührt und in ¼ Pfund geschmolzener Butter, wie bekannt, gahr gemacht.

5. Setzeier oder Spiegeleier.

Entweder hat man dazu eine Pfanne mit verschiedenen Vertiefungen, wo man dann in einer jeden ein Stückchen Butter schmilzt, ein Ei hineinschlägt, Salz darüber streut und dieselben heiß, aber nicht hart werden läßt, oder man schmilzt in einer gewöhnlichen Pfanne Butter, schlägt die gewünschte Anzahl Eier hinein, so daß das Gelbe nicht auseinander fließt, streut Salz darauf und läßt die Pfanne so lange über Feuer, bis das Weiße fest geworden ist.

6. Eierkuchen.

Ebensoviel Loth Mehl als Eier werden mit etwas Salz und hinreichender Milch zu einem dünnen Teige angerührt. Nun zerläßt man in einer Pfanne ein Stückchen Butter und füllt von dem Teige mehr oder weniger, nachdem man den Eierkuchen dick haben will, hinein, und backe sie erst auf der einen Seite gelbbraun, kehre sie dann um und backe sie auf der andern Seite ebenso, nachdem man wiederum ein Stückchen Butter untergeschoben hat. Man bestreue sie mit Zucker.

7. Eierkuchen auf andere Art.

Das Gelbe von 6 Eiern, 3 Eßlöffel geriebene Semmel, ebensoviel feines Mehl und ebensoviel zerlassene Butter quirle man mit ¼ Quart guter Sahne zusammen, zuletzt rühre man noch das zu Schnee geschlagene Eiweiß dazu und verfahre beim Backen wie vorhergehend.

8. Eierkuchen mit Semmel.

Für 6 Pfennige Semmel schneide man in recht dünne Scheiben und weiche sie in $\frac{1}{4}$ Quart Milch ein. Wenn die Semmel recht durchweicht ist, schlage man 6 Eier dazu, setze einige geriebene süße Mandeln, Zucker, kleine Rosinen und das nöthige Mehl hinzu, rühre die Masse gut durch und backe sie, wie beim gewöhnlichen Eierkuchen angegeben ist.

9. Aepfeleierkuchen.

Einige geschälte Aepfel schneide man in Scheiben, bestreue sie mit Zucker, lasse sie damit ein Weilchen stehen, lege sie dann in heiße, geschmolzene Butter und lasse sie darin ziehen, alsdann bereite man sich einen Eierkuchenteig nach Nr. 6, backe dann immer 2 Eierkuchen nur auf einer Seite, lasse den zweiten gleich in der Pfanne, belege ihn mit den nöthigen Aepfelscheiben, decke den ersten Eierkuchen so darauf, daß die braune Seite nach oben kommt, und lasse ihn so noch eine Weile backen.

10. Aepfeleierkuchen auf andere Art.

Man bäckt gleichfalls 2 Eierkuchen nur auf einer Seite, streicht recht steifes, süßes Apfelmus, dem man auch kleine Rosinen zusetzen kann, dazwischen und verfährt wie vorher.

11. Kartoffeleierkuchen.

Man reibe $\frac{1}{2}$ Pfund kalte (mit der Schale gekochte) Kartoffeln auf dem Reibeisen, dazu rühre man 3 Loth gestoßene süße Mandeln, ein reichliches $\frac{1}{4}$ Pfund geschmolzene Butter, das Gelbe von 10 Eiern, etwas

Salz, gebrühte, kleine Rosinen und das zu Schnee geschlagene Eiweiß, arbeite die Masse gut durch, backe hiervon Eierkuchen von beliebiger Dicke, streue Zucker darüber und gebe eine beliebige Sauce dazu.

12. Schweizereierkuchen.

Das Gelbe von 10 Eiern schlage man mit ½ Quart recht schöner saurer Sahne gut durcheinander, setze 4 Loth gestoßenen Zucker und 4 Loth Kartoffelmehl und den vom Eiweiß geschlagenen Schnee hinzu. Von diesem Teige backe man nicht zu dicke Eierkuchen auf beiden Seiten gelbbraun, schichte sie übereinander und gebe sie mit Zucker bestreut.

13. Bettelkuchen.

Man setzt einem recht dick gekochten Apfelmus etwas geriebene süße Mandeln, kleine Rosinen und die hinreichende Menge gestoßenen Zucker hinzu und rührt diese Masse wohl durcheinander. In einer Pfanne wird nun ein gutes Stück Butter geschmolzen, worauf man etwa einen kleinen Finger hoch geriebenes Schwarzbrod streut; hierauf streicht man nun von dem vorher beschriebenen Apfelmus zwei Finger hoch und streut darüber wieder eine Schicht geriebenes Schwarzbrod. Man bäckt diesen Kuchen auf beiden Seiten wie einen Eierkuchen bräunlich und bestreut ihn mit gestoßenem Zucker.

14. Reis-Auflauf.

Ein halbes Pfd. Reis wird in Wasser einige Minuten gekocht, abgeschüttet und mit kochender Milch zum Feuer gesetzt, ohne ihn zu rühren gahr und steif gekocht, dann

werden 8 Loth Butter gerührt, 8 Eidotter, ¼ Pfd. Zucker, der etwas abgekühlte Reis, einige gestoßene Zwiebäcke, ¼ Pfd. Rosinen hinzu gegeben, das zu steifen Schnee geschlagene Eiweis durchgemischt und 1 Stunde gebacken.

15. Chokoladen-Auflauf.

Vier Loth Butter werden weich gerieben, mit 5—6 Eidottern, 6 Loth Zucker, 4 Loth geriebene Chokolade ohne Gewürz (Kakao) und 12 Loth in Milch geweichter und ausgedrückter Semmel gerührt, den Schnee der Eier durchgerührt und ¾ Stunden gebacken.

16. Kartoffel-Auflauf.

Ein Viertel-Pfd. zu Sahne geriebene Butter, ¼ Pfd. Zucker, 8 Eidotter, 1 Loth gestoßene Mandeln, werden eine Weile gerührt, dann 1 Pfd. mit der Schale halb gahr gekochte und geriebene Kartoffeln, welche Tags zuvor gekocht worden sind, 6 Loth geriebene Semmel durchgerührt, so wie auch zuletzt der feste Schaum der Eier. Man läßt den Auflauf eine Stunde backen.

17. Auflauf von Eiern.

Acht Eier, 6 Löffel Mehl, etwas Zucker und Salz werden mit einem Quart Milch gut durchgequirlt, auch kann man 1 bis 2 Loth geriebene süße Mandeln hinzusetzen. Nach einigen Stunden, unter welcher Zeit man das Gemisch noch zu verschiedenen Malen durchgequirlt hat, setzt man ¼ Pfund in einer flachen Bratpfanne in den Ofen; sobald die Butter geschmolzen ist, gießt man obiges Gemisch hinzu, nachdem man es vorher nochmals durchgequirlt hat; nun macht man den Ofen zu und

läßt den Auflauf schön gelbbraun werden und servirt ihn mit Zucker bestreut.

18. Feiner Aepfel-Auflauf.

Ganz mürbe Aepfel werden geschält, so ausgebohrt, daß die Aepfel an dem Stiel unverletzt bleiben, die Höhlung wird mit etwas Eingemachtem gefüllt und in einer mit Butter bestrichenen Schüssel, in welcher man backen kann, neben einander gesetzt, dann werden 4 Loth Butter geschmolzen, ¼ Pfd. Mehl und nicht ganz ¼ Quart Milch hinzugefügt und über Feuer gerührt, bis es sich vom Topfe ablöst, und zum Abkühlen hingestellt. Unterdeß rührt man noch ein Mal so viel Butter weich, giebt 6 Eidotter, 2 Löffel Zucker, die abgerührte Masse dazu, und wenn alles gut gerührt ist, mischt man den festen Schaum der Eier dazu und giebt dies über die Aepfel. Der Auflauf wird sogleich über den Ofen gestellt, 1 Stunde gebacken und mit derselben Schüssel aufgetragen.

19. Aepfelauflauf auf andere Art.

Es werden 2 Teller steifes Apfelmus gekocht, dann 1½ Pfund alte geriebene Semmel, 8 Loth zergangene Butter, 8 Eidotter und Zucker nach Belieben durchgerührt so wie der steife Schnee der Eier leicht darunter gemischt. Dies wird in einer Form 1½ Stunde gebacken.

20. Marmeladen-Auflauf.

Man nehme ½ Pfund Aprikosen, Pfirsichen oder steif gekochtes Apfelmus, mische den recht steifen Schnee von 12 Eiern darunter, dann fülle man es in eine bereit stehende, mit Butter bestrichene porcellanene Schüssel,

streiche den Schnee mit einem Messer glatt, streue etwas fein gestoßene Mandeln, die mit Zucker vermischt sind, darüber, steche mit einem Messer einige Mal durch bis auf den Grund und stelle die Schüssel gleich in einen sehr stark geheizten Ofen. Dieser Auflauf muß nur 10—15 Minuten backen und gleich gegessen werden, weil der Schnee wieder sinkt.

21. Auflauf von Aepfeln und Reis.

Man kocht nach der Größe der Form ½—¾ Pfund abgekühlten Reis mit Milch und 1 Stück frischer Butter gahr, aber nicht zu weich, rührt 8—12 Loth Zucker so wie das von 6—8 Eiern zu steifen Schnee geschlagene Weiße durch. Zugleich kocht man 12—14 Borsdorfer Aepfel, welche geschält und halb durchgeschnitten sind, in etwas Wasser und Zucker gahr; doch müssen sie ganz bleiben, nimmt sie aus der Brühe und giebt so viel Zucker, als nöthig ist. Nun legt man in eine gut zugerichtete Form eine Lage Reis, eine Lage Aepfel und bedeckt dieses wieder mit einer Lage Reis, die Aepfel dürfen die Seiten der Form nicht berühren. Dann streut man gestoßenen Zwieback darüber und legt kleine Stückchen Butter darauf, läßt den Auflauf eine Stunde backen oder so lange, bis er eine schöne gelbe Farbe erhalten hat; stürzt ihn dann auf eine Schüssel, giebt etwas von der geléeartigen Sauce darüber und die übrige dabei herum.

22. Omelettes.

Nachdem man eine beliebige Anzahl Eier mit etwas Sahne und ein wenig Salz in einem Topf zusammen

gequirlt hat, lasse man in einer Plinzenpfanne ein Stück Butter bis zum Schäumen schmelzen, gieße dann die Eier hinzu und bewege die Pfanne, damit die Masse gleichmäßig hoch steht, durchsteche sie mit einem Messer und lasse sie so lange über Feuer, bis nur noch die obere Schicht dünn erscheint. Nun schütte man das Omelette so auf einen Bogen Papier, daß die gebackene Seite nach unten kommt, und klappe es zusammen. Mit Zucker bestreut, wird es zur Tafel gegeben.

Man kann auch etwas entgrätete und gehackte Bücklinge, die man vorher in Butter durchbraten hat, zwischen das Omelette legen; in diesem Falle bleibt das Bestreuen derselben mit Zucker weg.

23. Schaum-Omelettes.

Das Gelbe von 8 Eiern wird mit 6 Loth fein gestoßenem Zucker so lange geschlagen, bis es schäumt; dann schlage man den vom Eiweiß bereiteten Schnee darunter, zerlasse dann in einer Plinzenpfanne ein Stück Butter und backe aus obiger Masse drei Omelettes, die man über einander gelegt und mit Zucker bestreut servirt. Diese Omelettes dürfen nur so lange über Feuer bleiben, als nöthig, daß sie durch und durch gut heiß werden und die untere Seite noch hellgelb bleibt. Das erste Omelette wird so lange auf einer mit Zucker bestreuten Schüssel warm gestellt, bis die anderen fertig sind.

24. Omelette Soufflée.

3 Eßlöffel voll Zucker werden mit 4 Eidottern zehn Minuten stark gerührt, mit dem ganz festen Schnee der Eier leicht vermischt, auf einer mit Butter bestrichenen

Platte in einem mäßig geheizten Ofen höchstens eine Viertelstunde gebacken und sogleich servirt.

25. Arme Ritter.

Zwieback oder Semmelscheiben taucht man in Milch und wendet sie dann in einem Teige um, den man aus ¼ Quart Milch, 3 Eiern und 3 Löffel Mehl bereitet hat, worauf man sie in Butter bäckt und mit Zucker bestreut.

26. Aepfelschnittchen.

In demselben Teige, wie eben angegeben ist, wälzt man Scheiben von großen Aepfeln (nach Entfernung der Schale und des Gehäuses), bäckt sie in Butter gelbbraun und servirt sie mit Zucker bestreut.

27. Plinzen.

Drei Eier quirlt man mit ¼ Quart Milch und einem reichlichen Löffel Weißbierhefe zusammen und rührt ½ Pfund feines Mehl dazu, so daß ein dünner Teig entsteht. Man zerläßt nun in einer Plinzenpfanne über Kohlenfeuer ein Stückchen Butter, giebt einen Löffel von dem Teige hinzu, bewirkt durch Neigen der Pfanne ein gleichmäßiges Umlaufen und kehrt die Plinze um, sobald sie auf der unteren Seite leicht gebräunt ist, doch muß man nun wieder ein Stückchen Butter unterschieben.

Das Ansetzen der Plinzen verhütet man durch öfteres Umrütteln der Pfanne beim Backen. Man gebe sie entweder mit Zucker bestreut und zusammengerollt mit einer beliebigen Obstsauce, oder über einander gelegt mit dazwischen gestrichenem Pflaumen= oder Apfelmus, dem

man außer Zucker auch kleine Rosinen und geriebene süße Mandeln hinzufügen kann.

28. Plinzen auf eine andere Art.

Das Gelbe von 6 Eiern, ¼ Quart Sahne, 4 Löffel feines Mehl werden durch einander gerührt und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß hinzugegeben. Beim Backen und Anrichten verfährt man wie vorher.

29. Plinzen von saurer Sahne.

Zu ¼ Pfund Butter, die man zu Sahne geschlagen hat, mische man unter beständigem Umrühren 5 Eier, ⅜ Pfund feines Mehl, ⅛ Quart saure Sahne und ½ Quart Milch. Diesen Teig muß man so lange schlagen, bis er Blasen wirft. Mit dem Backen verfährt man ebenso.

30. Schaumplinzen.

Das Gelbe von 8 Eiern wird mit 3 Löffel Mehl, eben so viel Zucker und ⅜ Quart Sahne oder Milch zusammengerührt und zuletzt das zu Sahne geschlagene Eiweiß hinzugefügt. Diese Plinze bäckt man nur auf einer Seite und giebt Eingemachtes darauf.

31. Schaumgericht.

In Milch, Eidotter und Zucker eingeweichte Zwiebacke werden neben einander in eine Schüssel gelegt, ein gut gekochtes Apfelmus darüber gelegt und nach Belieben etwas Obstgelée und mit dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß bedeckt, solches reichlich mit Zucker bestreut in einen heißen Ofen gesetzt, oder zugedeckt auf kochendes

Wasser gestellt und darauf stehen lassen, bis der Schaum fest geworden.

32. Plinzen nach englischer Art.

½ Pfund zu Sahne geschlagene Butter, ½ Pfund Mehl, ½ Pfund Zucker, 12 Eigelb und ½ Quart süße erwärmte Sahne werden zusammengerührt und zuletzt der Schnee von dem Eiweiß hinzu gethan. Nachdem man den Teig eine Zeit lang warm gestellt hat, backe man daraus Plinzen, jedoch nur auf einer Seite, bestreue sie mit Zucker, lege eine über die andere und lasse sie zusammen gut heiß werden. Hierzu eine passende Sauce.

33. Milchreis.

Auf 2 Quart Milch rechnet man ½ Pfund Reis. Der Reis wird mehrmals gebrüht, dann mit Wasser aufgesetzt und darin halbweich gekocht. Nun gießt man das Wasser ab, die kochende Milch hinzu und läßt ihn darin dick ausquellen. Man salzt ihn, bestreut ihn mit Zucker und giebt ihn mit brauner Butter. Auch kann man Karbonäde dazu geben.

34. Milchreis mit Pflaumen.

Gute, gebackene Pflaumen koche man mit Wasser und Zucker kurz ein und garnire damit den eben angegebenen Milchreis.

35. Reisbrei.

Nachdem man den Reis, wie eben angegeben, in Milch gahr gekocht, rührt man ihn mit einigen in Milch oder Sahne zerklopften Eigelb und zuletzt mit dem zu

Schnee geschlagenen Eiweiß durch. Man giebt ihn ebenfalls mit Zucker und brauner Butter.

36. Mehlbrei.

Ein halbes Pfund feinstes Roggenmehl wird mit kalter Milch klar gerührt, dann 2 Quart kochende Milch und 10 bis 12 Loth Zucker hinzugegeben nnd das Ganze bei beständigem Umrühren zu einem steifen Brei gekocht. Zuletzt setzt man etwas Butter hinzu. Der Mehlbrei wird mit Zucker und geschmolzener Butter aufgetragen.

37. Milchgries.

Auf 1 Quart Milch rechnet man eine gute Obertasse Wiener oder Buchweizen-Gries; das weitere Verfahren, wie es beim Milchreis angegeben.

38. Mehlspeise von Gries.

Ein Pfund Reisgries wird mit 1 Quart Milch recht dick ausgekocht; doch müssen alle Klümpchen dabei vermieden werden. Nach dem Erkalten rührt man ¼ Pfund zu Sahne geschlagene Butter, 10 Loth Zucker und 3 Loth süße, gehäutete und fein gestoßene Mandeln und etwas Salz hinzu. Das Rühren wird fortgesetzt, während man 10 Eigelb eins nach dem andern und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß hinzusetzt. Die Masse wird jetzt in eine gut mit Butter ausgestrichene Tortenpfanne gegeben und in einem nicht zu heißen Ofen langsam gebacken. Das Gerathen einer guten Mehlspeise soll nach der Erfahrung vieler Hausfrauen darauf beruhen, daß man das Rühren derselben stets nach

einer Seite hin bewerkstelligt, was deshalb bei Bereitung sämmtlicher Mehlspeisen als Regel angenommen wird. Auch muß das Rühren, sobald der Schnee hinzugesetzt wird, sich nur noch auf ein bloßes Mischen der Ingredienzien beschränken.

39. Aepfel-Mehlspeise.

In Scheiben geschnittene Aepfel werden mit etwas Wasser und Zucker geschmort und auf eine tiefe Porzellanschüssel gegeben, die man vorher mit Butter fett ausgeschmiert hat. Nun rühre man 9 Eier, ¼ Pfund Mehl, ¼ Pfund Zucker, ½ Quart Sahne und einen reichlichen Löffel voll zu Sahne gerührte Butter zusammen, gieße diesen Teig sachte über die Aepfel und setze die Schüssel in einen mäßig heißen Ofen zum Ausbacken.

40. Aepfel-Mehlspeise anderer Art.

Man schäle eine Anzahl guter Aepfel, schneide sie in vier Theile und koche sie mit wenig Wasser und etwas Zucker ziemlich weich, worauf man sie auf einem Durchschlage ablaufen läßt. Jetzt wird aus ¼ Pfund zu Sahne gerührter Butter, ¼ Pfund Zucker, 6 Eigelb, 10 Loth Mehl und ½ Quart Sahne ein Teig gerührt, dem man zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß hinzufügt. In einer mit Butter ausgestrichenen Mehlspeisenform legt man zuerst eine Schicht von dem Teige, dann eine Schicht von den eben angegebenen Aepfeln, dann wieder Teig u. s. w., bis die Form ⅜ voll ist. Diese Speise muß 1½ Stunde backen.

41. Eine andere Aepfel-Mehlspeise.

Für 9 Pfennige in Scheiben geschnittene und in Milch erweichte Semmel legt man auf den Boden der Form, die man vorher mit Butter gut ausgestrichen hat. Darauf lege man klein geschnittene und in Butter weich gekochte Aepfel, die man mit einigen gehülseten und klein geschnittenen süßen Mandeln und reichlich Zucker bestreut und mit einem Teige begossen, den man aus 4 Eigelb, 3 Löffel gestoßenem Zwieback, ¼ Quart Milch und dem Schnee von 6 Eiern bereitet.

Die Form wird zum Ausbacken auf Kohlen gestellt.

42. Noch eine Aepfel-Mehlspeise.

Man läßt in einer Pfanne ¼ Pfund Butter schmelzen, schüttet ¼ Pfund Kartoffelmehl hinzu und rührt so lange, bis die Masse sich ablöst. Halb erkaltet, werden 1 Quart Milch, ½ Pfund Zucker, 2 Eigelb und von 10 Eiweiß der Schnee hinzu gerührt. Nun füllt man geschälte und ausgehöhlte Aepfel theils mit gehackten süßen Mandeln und Eigelb und etwas Sahne, theils mit eingekochtem Kirschfleisch oder dergleichen, setzt dieselben in eine mit Butter ausgestrichene Form dicht neben einander, gießt den Teig darüber und bäckt ihn aus.

43. Mehlspeise von Gries und Aepfeln.

Ein halbes Pfund Wiener Gries wird mit etwas kalter Milch angerührt und dann in ½ Quart kochender Milch steif ausgekocht, worauf man ihn auf einer Schüssel erkalten läßt. Nun werden kleine, recht feste Aepfel geschält und ausgehöhlt und für diese eine Füllung gemacht

aus: einigen Eiern, Butter, fein gestoßenen süßen Mandeln, gestoßenem Zwieback und etwas Salz. Die gefüllten Aepfel werden nun in etwas Wasser und Zucker halb weich gekocht. Nach den für Mehlspeisen angegebenen Regeln wird der Teig aus ¼ Pfund zu Sahne geriebener Butter, 6 Eigelb, etwas Salz, dem gekochten Gries und zuletzt dem Schnee von 6 bis 8 Eiern bereitet, worauf man in eine Form, die vorher mit Butter ausgestrichen war, zuerst eine Schicht des Teiges, dann von den Aepfeln und so fort legt und die Speise bei mäßiger Hitze ausbacken läßt.

44. Kartoffelspeise.

Kartoffeln werden in der Schale abgekocht und geschält, nach dem völligen Erkalten auf einem Reibeisen recht fein gerieben. Auf 1 Pfund dieser Kartoffeln nimmt man 8 Eigelb, den nöthigen Zucker, etwas Salz, zuletzt den Eierschnee, gebe diese Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form und lasse sie schwach gelbbraun backen.

Wer es liebt, kann auch einige gehäutete und klein geriebene süße Mandeln darunter nehmen.

45. Mehlspeise von saurer Sahne.

Ein Quart recht dicke saure Sahne wird erst für sich geschlagen, dann 6 Eigelb, 4 Löffel Mehl, der nöthige Zucker, etwas Salz und zuletzt, wie bekannt, das Eiweiß, von 8 bis 9 Eiern zu Schnee geschlagen, hinzu gerührt. Man füllt die Masse in eine Form und läßt sie eine Stunde backen.

46. Mehlspeise von Reis.

Ein halbes Pfund gewaschener und gebrühter Reis wird in einem halben Quart Milch steif ausgekocht, worauf man ihn abkühlen läßt. Während der Zeit wird ½ Pfund Butter zu Sahne gerührt, 6 Eigelb, ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund gewaschene kleine Rosinen und einige süße, geschälte und geriebene Mandeln nebst etwas Salz hinzu gerührt; darauf giebt man den Reis und zuletzt den Schnee von 8 Eiweiß hinzu, giebt das Ganze in eine mit Butter ausgestrichene Form und läßt die Speise langsam gahr backen.

47. Mehlspeise von Reis mit Aepfeln.

Man koche recht steifes Apfelmus, gebe den nöthigen Zucker und eine Portion gewaschener und verlesener kleiner Rosinen hinzu und bereite außerdem die Masse zur Reisspeise, wie vorher angegeben. Nun giebt man in eine ausgestrichene Form immer eine Lage von der Reismasse, dann von den Aepfeln und so fort, daß zuletzt wieder eine Lage Reismasse kommt, worauf man die Speise ausbacken läßt.

48. Mehlspeise von Semmel und Aepfeln.

Für 2 Sgr. Semmel oder Milchbrode werden geschält, in Milch recht durchgeweicht und darauf wieder gut ausgedrückt. ½ Pfund Butter wird nun zu Sahne gerührt, 12 Eigelb, ½ Pfund Zucker und das ausgedrückte Weißbrod nach Vorschrift zusammengebracht.

Außerdem hat man von 1 Metze guter Aepfel ein steifes Mus gekocht, Zucker und kleine Rosinen hinzuge-

than, rührt dieses erkaltete Mus gleichfalls unter die Masse und zuletzt den Schnee von dem Eiweiß, worauf man die Speise in einer mit Butter ausgestrichenen Form eine Stunde backen läßt.

49. Mehlspeise mit Rosinen.

Ein halbes Pfund Kartoffelmehl wird mit ¼ Quart kalter Milch klar gerührt und dies unter Umrühren einem Quart kochender Milch zugesetzt, man füge ¼ Pfund Butter, ¼ Pfund Zucker und etwas Salz hinzu und koche unter beständigem Umrühren einen steifen Brei, den man erkalten läßt. Alsdann rührt man ¼ Pfund Butter zu Sahne, mischt 6 Eigelb und etwas Salz hinzu und löffelweise eine Portion gewaschener, großer und kleiner Rosinen, dann den Mehlbrei und zuletzt den Schnee von 8 Eiweiß. Diese Speise muß in einer gut mit Butter ausgestrichenen Form 1½ Stunde backen.

50. Mehlspeise von Kirschen.

Das Kirschfleisch von ½ Metze süßer Kirschen wird mit ⅜ Pfund Zucker und sehr wenig Wasser recht kurz eingekocht. Außerdem wird das Gelbe von 10 Eiern mit 4 Löffel Kartoffelmehl, einigen gestoßenen süßen Mandeln, etwas Salz und etwas Sahne zusammengequirlt und dieses Gemisch unter Umrühren einem halben Quart kochender Sahne zugesetzt. Man läßt das Ganze noch eine Weile kochen und giebt es auf eine Schüssel; nach dem Erkalten rührt man das zu Schnee geschlagene Eiweiß nebst den Kirschen hinzu und läßt die Speise in einer gut ausgestrichenen Form eine Stunde langsam backen.

51. Mehlspeise mit Pflaumen.

Ein Schock sehr schöner Pflaumen werden von der äußern Haut befreit (was sehr leicht bewerkstelligt wird, wenn man sie vorher eine Weile in kochendes Wasser legt), durchschnitten und die Steine herausgenommen, im Uebrigen verfahre man wie bei der Mehlspeise mit Kirschen.

52. Mehlspeise mit Erdbeeren.

Ein Quart Milch wird mit $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker aufs Feuer gesetzt und, sobald sie kocht, ein Gemisch von 10 Eigelb, 3 Loth Kartoffelmehl (oder 4 Loth Weizenmehl) und etwas Salz unter stetem Umrühren zugeschüttet. Nach dem Erkalten rührt man das zu Schnee geschlagene Eiweiß von 12 Eiern und eine beliebige Portion vorher gewaschener und wieder trocken abgelaufener Erdbeeren hinzu. Man schüttet das Ganze in eine gut ausgestrichene Form, schiebe dieselbe sogleich in einen mäßig heißen Ofen, worin sie eine Stunde bleiben muß.

53. Mehlspeise von Himbeeren.

Diese wird mit gut verlesenen, gewaschenen und wieder trocken abgelaufenen Himbeeren auf dieselbe Weise, wie vorstehende mit Erdbeeren, bereitet.

54. Mehlspeise mit Krebsen.

Man kocht 1 Schock Krebse mit Wasser und Salz ab, bricht Schwänze und Scheeren aus den Schalen und hackt das Fleisch recht klein. Die Schalen stößt man

klein und koche sie in einer Pfanne mit ¾ Pfund Butter gut durch und gieße die Krebsbutter durch ein Suppensieb ab. Von dieser Krebsbutter rührt man ½ Pfund zu Sahne, nimmt dazu 10 Eidotter, für 2 Sgr. in Milch geweichtes und gut ausgedrücktes Milchbrod, ½ Pfd. große Rosinen, ¼ Pfund fein gestoßene süße Mandeln, ¼ Pfund Zucker und das Krebsfleisch. Nun rührt man die Masse gut durch, giebt zuletzt den Schnee von dem Eiweiß darunter und läßt sie in einer gut mit Butter ausgestrichenen Form eine Stunde backen.

55. Schüsselmus.

Ein halbes Quart Milch, 1 Eßlöffel Mehl, 6 Eier und etwas Zucker werden kalt eingerührt, in eine mit Butter ausgestrichene Form gegossen und gut ausgebacken.

56. Schüsselmus auf andere Art.

Ein Tassenkopf voll Kartoffelmehl wird mit 6 Eiern und etwas kalter Milch klar gerührt und dann zu einem Quart kochender Milch hinzugerührt. Man kocht das Ganze unter beständigem Umrühren so lange, bis es von der Kasserolle losläßt, rührt Zucker und etwas Salz dazu und giebt es mit brauner Butter.

57. Wackelpeter.

Man kocht ¾ Quart Milch auf, rührt unterdessen 6 Loth Kartoffelmehl mit kalter Milch klar, gießt es in die kochende Milch, giebt noch etwas Zucker und geschnittene süße Mandeln und den steifen Schnee von 15 Eiweiß dazu, läßt es unter beständigem Rühren noch etwas durchkochen und dann in einer mit kaltem

Wasser ausgespülten Assiette oder Form erkalten. Hierzu eine Obstsauce.

58. Flameri von Reisgries.

Ein halbes Pfund gut ausgewässerter Reisgries wird mit einem Quart vorher aufgekochter Milch dick eingekocht, worauf man etwas Zucker und ein wenig Salz zumischt. Dann füllt man ihn in eine, vorher mit kalter Milch ausgespülte Form, wozu man auch kleine Assietten oder Tassen nehmen kann, stürzt die Formen nach dem Erkalten aus und giebt eine Kirsch-, Hagebutten- oder Sahnensauce dazu.

59. Flameri von Kartoffelmehl.

In ein Quart kochender Milch quirlt man 6 Loth Kartoffelmehl, weches man mit 4 Loth Zucker und 6 Eidottern tüchtig durchgerührt hat. Nun läßt man diese Masse unter beständigem Rühren zu einem dicken Brei einkochen, füllt sie zum Erkalten in Formen und giebt dazu eine Himbeer- oder Kirschsauce.

60. Flameri von Buchweizengrütze.

Eine Achtelmetze recht feine Buchweitzengrütze wird mehrmals mit kaltem Wasser abgewaschen und in 1 Quart kochender Milch nebst 6 Loth Zucker unter beständigem Rühren dick eingekocht. Man giebt ihn völlig erkaltet mit einer kalten Milchsauce.

61. Flameri von Kirschen.

Nachdem man ½ Metze, von den Stielen befreite süße Kirschen so lange gekocht hat, bis sie sich von den

Steinen ablösen, streicht man sie durch ein Haarsieb, das Durchgerührte kocht man nun mit dem nöthigen Zucker noch einmal auf und rührt, je nachdem man viel oder wenig Saft hat, 2 bis 3 Tassenköpfe voll gut gewaschener feiner Buchweizengrütze oder Reisgries dazu, läßt das Ganze nur so lange kochen, bis der Löffel darin stehen bleibt, schüttet es zum Erkalten in Formen und giebt eine Milchsauce dazu.

62. Flameri von Reis.

Ein Pfund gut gewaschener und gebrühter Reis wird mit dem nöthigen Zucker und einigen süßen Mandeln in 4 Quart Milch dick ausgequollen; dann rührt man den Schnee von 8 Eiweiß dazu und läßt ihn mit diesem noch eine Weile durchbrühen. Zum Erkalten wird er in mit kalter Milch ausgespülte Formen gefüllt, die man beim Anrichten ausstürzt. Zur Sauce koche man ½ Quart Sahne, eben so viel Milch und Zucker auf, lasse die 8 Eigelb, die man in kalter Milch mit etwas Mehl durchgequirlt hat, darin durchbrühen, und gebe die Sauce ebenfalls kalt dazu.

63. Kalte Schüssel von Chokolade.

Acht Eidotter quirle man in 1 Tassenkopf voll Milch klar, alsdann gebe man unter beständigem Rühren 4 Loth geriebene Chokolade, 3 Loth Zucker, ¼ Quart Sahne und noch einen Tassenkopf voll Milch dazu, fülle nun die Masse in eine Assiette, setze diese gut verdeckt in eine Kasserolle mit kochendem Wasser, so daß der Boden der Assiette das Wasser berührt und lasse dasselbe so

lange kochen, bis die Chokoladenmasse steif ist. Völlig erkaltet, giebt man sie zur Tafel.

64. Kalte Speise von Reis mit Aepfeln.

Man quellt ½ Pfund gut gewaschenen und gebrühten Reis nebst dem gehörigen Zucker und einigen süßen Mandeln in Milch dick aus. Unterdeß mache man ein schönes Apfelmus, fülle in eine beliebige Form erst eine Schicht Reis, von der Stärke eines Messerrückens, dann Apfelmus, und so fort, bis die Form gefüllt ist, jedoch muß die oberste Schicht Reis sein. Erkaltet, wird sie auf eine Schüssel gestürzt und servirt.

65. Flameri von Kraftmehl mit Himbeeren.

Zu 4 Loth, mit etwas Milch und ½ Pfund Zucker klar gerührtem Kartoffelmehl quirle man ¾ Quart kochender Sahne, rühre die Masse gut durch einander, stelle sie nun erst aufs Feuer und koche sie unter beständigem Rühren zu einem dicken Brei, fülle nun 4 bis 6 Tassenköpfe voll frisch ausgepreßten Himbeersafts dazu und lasse es zur nöthigen Dicke einkochen. Erkaltet, giebt man süße Sahne dazu.

66. Flameri von Gries.

Nachdem man ½ Pfund Gries mit 3 Eiern, 1 Eßlöffel Butter und etwas Zucker gut durchgerührt hat, quirle man 1 Quart kochende Milch dazu, fülle ihn in eine Kasserolle und lasse ihn unter fortwährendem Rühren zu einem dicken Brei einkochen. Hierzu eine Kirsch- oder Hagebuttensauce.

67. Allgemeines über Puddings.

Man koche sie entweder in einer blechernen Puddingsform, oder in einer Serviette. Die Form streiche man mit Butter aus, bestreue sie mit geriebener Semmel, fülle sie mit der Masse drei Viertel voll, setze sie dann bis zur Hälfte ihrer Höhe offen, oder nur mit einem Blatt Papier bedeckt, in ein Gefäß mit kochendem Wasser, decke dieses zu und lasse das Wasser so lange kochen, bis der Pudding gahr ist. Will man aber den Pudding in einer Serviette kochen, so bestreiche man dieselbe recht fett mit Butter, bestreue sie mit geriebener Semmel, thue die Masse hinein, binde die Serviette mit Bindfaden fest zu, so daß zwischen dem Teig und dem Bindfaden ein zweifingerbreiter Raum bleibt, lege nun diesen Pudding in ein Gefäß mit so viel kochendem Wasser, daß er darin schwimmen kann, lasse ihn kochen, bis er gahr ist, lege ihn dann auf einen Durchschlag, schneide den Bindfaden auf, löse die Serviette von den Seiten ab, stürze den Pudding auf eine Schüssel und hebe nun erst den Durchschlag und dann die Serviette herunter. Zu einem jeden Pudding ist etwas Salz erforderlich. Kocht man den Pudding in einer Serviette, so giebt man nur wenig in den Pudding selbst, das Uebrige in das Wasser, worin man ihn kocht. Es ist gut, wenn die Serviette, worin der Pudding gekocht werden soll, erst gebrüht und dann noch eine Stunde in kochendem Wasser eingeweicht wird, um die möglicherweise noch darin enthaltene Seife zu entfernen.

68. Pudding von Sago.

Ein halbes Pfund gut gereinigter Sago wird in 1¾ Quart Milch unter beständigem Rühren ausgequollen, bis er sich vom Kessel löst, dann werden ½ Pfund zu Sahne geriebene Butter, ½ Pfund Zucker, ½ Pfund gestoßener Zwieback und 12 Eier hinzugerührt und der Pudding so bereitet, wie eben angegeben. Er muß etwa 2 Stunden kochen.

69. Pudding von geriebener Semmel.

Ein halbes Quart geriebene Semmel, ¾ Quart Milch, einige große und kleine Rosinen, etwas zerstoßene süße Mandeln, ½ Pfund geschmolzene Butter, 4 Loth Zucker und 4 Eier werden kalt zusammengerührt und nach Vorschrift gekocht. Er muß 2 Stunden kochen.

70. Noch ein Pudding von geriebener Semmel.

Nachdem man 18 Loth Butter zu Sahne gerieben, thue man dazu 12 Eigelb, 20 Loth geriebene Semmel, 12 Loth Mehl, ¼ Pfund Zucker, ½ Quart Sahne, etwas geriebene süße Mandeln, ⅛ Pfund kleine Rosinen und dann den Schnee von 12 Eiweiß. Dieser Pudding muß eine Stunde gerührt werden. Man lasse ihn 1¼ Stunde in der Serviette kochen.

71. Semmelpudding auf andere Art.

Sechs ganze Eier und 6 Eidotter werden gerührt und nun von folgenden Ingredienzien abwechselnd, um das Klumpigwerden zu verhüten, hinzugethan. ½ Pfund feines Weizenmehl, ½ Quart Milch, 1 Pfund geriebene

Semmel, ¾ Pfund fein gehacktes Nierenfett, ½ Pfund ausgesteinte Rosinen, ½ Pfund Korinthen und etwas Salz. Diese Masse wird nun in einer Form, oder in einer Serviette auf bekannte Weise mindestens 4 Stunden gekocht.

72. Mehlpudding mit Semmel.

½ Quart Milch wird mit 3 Loth Butter gekocht und ½ Pfund feines Mehl hinzu gerührt, welches man vorher mit etwas von dem halben Quart zurückgelassener Milch angerührt hat. Diese Masse wird über Feuer so lange gerührt, bis sie vom Topfe losläßt, worauf man sie etwas verkühlen läßt und noch 3 Loth Butter, 8 Eigelb, 12 Loth alte geriebene Semmel und 1 Eßlöffel Zucker hinzu mischt. Zuletzt kommt der von dem Eiweiß bereitete Schnee hinzu, worauf man diesen Pudding entweder 2½ Stunden in einer Serviette kocht, oder in einer Form gelbbraun bäckt.

73. Semmelpudding mit Apfelfülle.

8 Loth gröblich zerschnittene alte Semmel werden mit so viel kochender Milch übergossen, als nöthig ist, um dieselbe gut aufzuweichen; doch darf nur so viel Milch genommen werden, daß die Semmel nach 3—4 Stunden wieder ziemlich trocken ist. Die aufgeweichte Semmel wird nun so lange mit einem Löffel oder einer hölzernen Keule gerührt, bis sie vollkommen zerkleinert ist, und dann 8 Eidotter und etwas Salz dazu gegeben. Zuvor hat man einige saftige Aepfel geschält, in dünne Scheiben geschnitten und mit etwas Butter langsam weich gestobt. Nun wird die Form mit zerlassener Butter

gleichmäßig begossen und nach dem Erkalten mit Zwieback oder Semmelkrume bestreut. Das Eiweiß wird, zu ganz steifem Schnee geschlagen, leicht unter die Masse gerührt. Es wird nun ein Theil der Masse in die Form gethan, glatt gestrichen, darauf Aepfelscheiben gelegt, doch so, daß diese nicht zu nah an dem Rande liegen, dann wieder eine Schicht Masse, dann Aepfelscheiben und so fort, so daß die letzte Schicht Masse ist und das Ganze nur zwei Drittel der Form anfüllt. Beim Backen muß die Form im Ofen so hoch gestellt werden, daß die Hitze oben und unten gleich stark ist. In ½—¾ Stunden wird der Pudding gahr sein.

74. Pudding von Chokolade.

Zu einer Obertasse zu Sahne geschlagener Butter rühre man ½ Pfund fein geriebene Gesundheitschokolade, 1 Obertasse Mehl, Zucker nach Belieben und nach und nach 15 Eigelb, rühre Alles gut durch, zuletzt den Schnee von dem Eiweiß und lasse den Pudding 1½ Stunde in einer Form kochen.

75. Pudding von Schwarzbrod.

Das Gelbe von 12 Eiern, 8 Loth gebrühte und geriebene süße Mandeln und 6 Loth feiner Zucker werden gut durch einander gerührt, nach und nach 10 Loth grobes, geriebenes, durchgesiebtes Brod dazu gethan, zuletzt der Schnee von dem Eiweiß hinzu gegeben und dann eine Stunde in der Form gekocht.

76. Pudding von Kartoffelmehl.

Zwölf Loth Butter, 12 Loth Zucker und ¼ Quart Milch werden zusammen in einer Kasserolle auf Kohlenfeuer gesetzt; ist die Milch lauwarm, so streue man unter beständigem Rühren 12 Loth Kartoffelmehl hinzu und rühre es so lange, bis die Masse von der Kasserolle losläßt. In den abgekühlten Teig rühre man nach und nach 12 Eigelb, zuletzt den Schnee von dem Eiweiß und lasse den Pudding eine Stunde in der Serviette kochen.

77. Grützpudding.

In 1 Quart Milch quelle man ein Pfund feine Buchweizen-Grütze dick aus. Nun mische man ¼ Pfund geschmolzene Butter, 6 Eigelb, ⅛ Quart Sahne, beliebig Zucker und Korinthen, rühre dann die Grütze und das zu Schnee geschlagene Eiweiß dazu und koche diese Masse, am besten in einer Form, etwa 2 Stunden lang.

78. Pudding von Griesmehl.

Ein Viertel Quart Griesmehl, 4 Eier, 4 Loth Zucker und 2 Loth geriebene süße Mandeln werden tüchtig unter einander geklopft. Unterdessen wird 1 Quart Milch nebst 4 Loth Butter aufgekocht, und diese, nachdem sie wieder abgekühlt, unter beständigem Rühren unter die tüchtig geklopfte Masse gemischt, nun wieder über Kohlenfeuer so lange gerührt, bis sie von der Kasserolle losläßt. Man schütte das Ganze in eine mit kalter Milch ausgespülte Form und gebe ihn abgekühlt mit einer Obstsauce.

79. Pudding von Gries.

In ¾ Quart Milch, welche man mit ⅛ Pfund Zucker und ⅛ Pfund Butter zusammen aufkochen ließ, schütte man 2 Obertassen Gries und lasse ihn so lange darin ausquellen, bis er dick ist und sich von der Kasserolle loslöst. Nun lasse man die Masse in einer Schüssel erkalten, rühre 2 Loth süße Mandeln, 8 Eigelb und zuletzt den recht steifen Schnee von dem Eiweiß hinzu, thue alsdann den Pudding in eine Serviette und lasse ihn 1 Stunde kochen.

80. Pudding von saurer Sahne.

Acht Eidotter werden mit 8 Löffel saurer Sahne, dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß, Zucker, kleinen Rosinen und für 2½ Sgr. geriebenem Weißbrod tüchtig durchgerührt, in eine Serviette gebunden und nach Vorschrift gekocht. Hierzu eine Himbeersauce.

81. Kartoffelpudding.

Die Kartoffeln werden in der Schale abgekocht, nach dem Erkalten geschält und auf einem Reibeisen recht fein gerieben. Auf jedes Pfund von diesen geriebenen Kartoffeln rechnet man ½ Pfund Zucker, 2 Loth geriebene süße Mandeln, 10 Eigelb und den Schnee von dem Eiweiß, rühre Alles wohl durch einander und koche ihn in der Form 3 Stunden.

82. Brühpudding.

Ein halbes Pfund Butter wird mit ½ Quart Milch in einer Kasserolle auf Kohlenfeuer gesetzt. 12 Loth Zucker

hinzugethan, wenn es kocht, ½ Pfund feines Mehl dazu gequirlt und nun über Feuer so lange gerührt, bis es von der Kasserolle losläßt. Erkaltet, rühre man 18 Eigelb und den Schnee von dem Eiweiß hinzu, binde die Masse in eine Serviette und lasse sie 3 Stunden kochen. Hierzu eine Obstsauce.

83. Reispudding.

Ein halbes Pfund gut gebrühter und gewaschener Reis wird in ¾ Quart Milch dick ausgequollen und zum Erkalten in eine Schüssel gethan. Unterdeß rühre man ¼ Pfund Butter zu Sahne dazu, 10 Eidotter, ¼ Pfund fein geriebenen Zucker, etwas kleine Rosinen und klein geschnittene süße Mandeln; ist dieses Alles gut vermischt, thue man den abgekühlten Reis löffelweise hinzu, zuletzt noch den Schnee von 10 Eiweiß, rühre es aber nun nur noch wenig, binde ihn nach Vorschrift in eine Serviette und lasse ihn 2 Stunden kochen. Hierzu eine Himbeersauce.

84. Pudding von Mohrrüben.

Schöne große Mohrrüben werden geschabt, gewaschen und auf einem Reibeisen gerieben. Nun rühre man ¼ Pfund Butter zu Sahne, thue dazu 6 Eidotter, etwas Zucker, klein geschnittene süße Mandeln, für 2 Sgr. geriebenes Weißbrod, dann die Mohrrüben, zuletzt den Schnee von den 6 Eiweiß, binde nun die Masse in eine Serviette und lasse sie ½ Stunde kochen. Hierzu eine Milchsauce.

85. Aufgerollter Pudding.

Es wird ein Teig gemacht aus 1 Pfund feinem Weizenmehl, ½ Pfund fein gehacktem Kalbsnierentalg,

1 Ei, 1 Tasse kaltem Wasser und 1 Löffel Zucker. Dieser Teig wird länglich 2 Messerrücken dick ausgerollt, mit ausgesteinten Pflaumen oder Kirschen belegt, mit dem nöthigen Zucker bestreut, der Länge nach aufgerollt, und an beiden Seiten zugedrückt. Diese Rolle schlägt man in eine Serviette, bindet sie an beiden Seiten zu und köcht sie in kochendem Wasser 2 Stunden. Dieser Pudding wird ohne Sauce nur mit gestoßenem Zucker gereicht. Soll derselbe kalt als Kuchen genossen werden, so nimmt man statt des Nierenfettes Butter.

86. Sahnecrême.

Nachdem man 12 Eidotter tüchtig unter einander geklopft hat, rühre man sie mit ½ Quart Sahne, Zucker und etwas geriebener Semmel über Kohlen so lange, bis es eine dicke Masse bildet. Hierauf wird er zum Erkalten in eine Schüssel gegossen.

87. Chokoladencrême.

Ein Viertelpfund Gesundheits-Chokolade koche man in 1 Quart süßer Sahne, quirle sie mit 8 Eigelb, etwas Sahne und ein klein wenig Mehl ab, lasse sie unter fortwährendem Rühren noch einmal aufkochen und rühre nun, vom Feuer genommen, den Schnee von 4 Eiweiß darunter.

88. Chokoladencrême mit Milch.

Ein Viertelpfund Chokolade ohne Gewürz läßt man mit etwas Wasser über Feuer vollständig zergehen und kocht sie mit 1 Quart Milch ein Viertelstündchen langsam durch. Dann werden 10 Eidotter und 1 Theelöffel Mehl

mit etwas zurückbehaltener Milch zerrührt, von der kochenden Milch unter beständigem Schlagen nach und nach dazu gegeben und darauf das Angerührte durch die kochende Chokolade gerührt, während der Topf schnell abgenommen und die Crême bis zur Abkühlung fortwährend geschlagen, in einer Assiette angerichtet.

89. Obst-Crême.

Es werden Bisquits oder Zuckerplätzchen in eine Crêmeschüssel gelegt, dann wird eingemachtes oder gut gekochtes frisches Obst darüber gegeben und solches mit folgender Crême bedeckt: Man kocht ½ Quart Milch mit einem gehäuften Eßlöffel Zucker, rührt 5 Eidotter und 1 Eßlöffel Stärke mit etwas zurückgelassener Milch durch, nimmt dann schnell den Topf vom Feuer, rührt den steifen Schnee der Eier durch die Masse und schüttelt sie bis zum Abkühlen gut geschlagen über das Obst.

90. Crême von Rosen.

Es wird 1 Quart Milch mit Zucker, eine Hand voll Rosenblätter, 1 Tasse fein gestoßene Mandeln gekocht, 2 Eßlöffel Mehl dazu gegeben und durch ein Haarsieb geschüttet, dann werden 8—10 Eidotter mit der Milch angerührt, und während man stark rührt, fast bis zum Kochen gebracht. Bis zur Abkühlung fortwährend geschlagen, wird die Masse in eine Assiette geschüttet und mit Rosenblättern verziert.

Hierzu gehört die besondere Erlaubniß des Arztes.

91. Erdbeer-Crême.

Ein Quart reifer Walderdbeeren wird mit ¼ Quart dicker, süßer Sahne gerührt, durch ein Sieb gerieben, mit 6—8 Loth Zucker zu Schaum geschlagen und in Gläsern angerichtet.

92. Himbeer-Crême.

Fünf Eiweiß, 3 Eßlöffel Himbeergelee, 3 Eßlöffel Zucker werden ½ Stunde geschlagen und in Gläsern servirt.

VI. Saucen.

1. Kirschsauce.

Man kann dieselbe von frischen, aber auch von getrockneten Kirschen bereiten. In beiden Fällen hüte man sich jedoch, die Kirschen mit den Steinen in einem Mörser zu zerquetschen, wie es gewöhnlich geschieht. Die Kirschkerne enthalten Blausäure und würden mithin allen homöopathischen Arzneien entgegenwirken.

Man koche die Kirschen in Wasser weich, rühre sie dann durch einen Durchschlag oder ein Haarsieb, damit Steine und Hülsen zurückbleiben, koche die Brühe nochmals mit Zucker auf und quirle sie mit einigen Löffeln Kartoffelmehl, die man vorher mit Wasser angerührt hat, ab.

2. Pflaumensauce.

Man legt die frischen Pflaumen in kochendes Wasser und läßt sie darin ein Weilchen liegen, damit die Haut kraus und lose darauf wird. Alsdann zieht man die Haut ab, nimmt die Steine heraus und kocht die Pflaumen in Wasser ganz weich. Nun quirlt man sie klein, thut

den nöthigen Zucker dazu und rührt sie endlich mit einigen Löffeln Kartoffelmehl ab.

Man kann diese Sauce auch von Pflaumenmus zubereiten. Man quirlt alsdann das Pflaumenmus in kochendes Wasser, läßt es damit kochen und rührt zuletzt Kartoffelmehl mit Wasser an.

3. Sauce von Aepfeln.

Gute, reife, säuerliche Aepfel werden geschält, und nachdem die Kernhäuser herausgeschnitten sind, mit einigen abgebrühten, abgezogenen und fein gestoßenen süßen Mandeln in einer Kasserolle aufs Feuer gesetzt. Wenn sie weich sind, quirlt man sie klein, thut Zucker, auch wohl kleine Rosinen (die man aber ja vorher sorgfältig verlese und reinige) dazu, läßt sie damit durchkochen und rührt sie zuletzt mit ein wenig Kartoffelmehl ab. Man rechnet etwa $\frac{3}{4}$ Metze Aepfel auf 1 Quart Sauce.

4. Himbeersauce.

Man gewinnt den Himbeersaft, indem man die frischen Himbeeren mit einer Reibekeule zerquetscht und sie dann durch ein reines Tuch drückt. Man koche den Saft mit Zucker auf und mache ihn mit etwas Kartoffelmehl sämig.

Im Winter kann man die Himbeersauce von Gelee bereiten, indem man dieses mit Wasser aufkocht und zuletzt, wie bei der frischen Himbeersauce, Kartoffelmehl anrührt.

Allerdings hat eine Sauce von Gelee nicht das gefällige Ansehen wie eine von eingekochtem Himbeersaft; der Geschmack ist jedoch ziemlich derselbe und erstere ist

in allen Fällen gesünder. Unter Umständen wird der Arzt wohl auch den eingekochten Himbeersaft erlauben können; da dieser aber nur bereitet werden kann, nachdem die Himbeeren vorher einer Gährung unterworfen wurden, so würde er manche Arzneien geradezu aufheben, und man darf ihn also nie ohne besondere Erlaubniß des Arztes zu Speisen verwenden.

5. Sauce von Kirschsaft.

Kirschsaft, wie unter: „Eingemachtes" zubereitet, wird mit Wasser verdünnt, aufgekocht, mit Zucker versüßt und mit ein wenig Kartoffelmehl abgerührt.

6. Hagebuttensauce.

Auf ¼ Quart Sauce rechnet man 1 guten Tassenkopf voll gut vom Samen befreiter Hagebutten. Nachdem sie gewaschen worden, setzt man sie mit Wasser auf und kocht sie mürbe, wobei man sie häufig quirlt und rührt, damit sie verkochen. Alsdann streicht man sie mehrmals durch ein Haarsieb, bringt sie nochmals aufs Feuer und läßt sie mit dem nöthigen Zucker durchkochen. Zuletzt rührt man sie mit ein wenig Kartoffelmehl ab.

7. Sauce von Stachelbeeren.

Das gewöhnlich so beliebte Compot von unreifen Stachelbeeren verbietet die Homöopathie durchaus, weil die darin enthaltene Säure den Arzneien entgegenwirkt. Nur ganz reife, süße Stachelbeeren dürfen zu Saucen und Compots verwendet werden.

Man verlese und wasche die Stachelbeeren und bringe sie dann mit sehr wenig Wasser ans Feuer. Sobald sie

verkocht sind, streiche man sie durch ein Sieb, süße sie, wenn es noch nöthig ist, mit Zucker, lasse sie damit noch einmal aufkochen und rühre sie mit Kartoffelmehl ab.

8. Sauce von Heidel- oder Blaubeeren.

Auch diese ist in manchen Fällen erlaubt und zwar in solchen, wo der Patient nicht an Obstruktionen leidet. Man hüte sich aber doch, sie häufig zu genießen, weil sie sonst auch bei anderen Patienten Verstopfung herbeiführen könnten. Die verlesenen und gewaschenen Blaubeeren werden mit wenig Wasser ans Feuer gebracht. So wie sie zerkocht sind, reibt man sie durch ein Sieb, setzt sie nochmals auf, versüßt sie (sie erfordern sehr viel Zucker), läßt sie aufstoßen und macht sie mit Kartoffelmehl sämig.

9. Sauce von Brombeeren.

Man wählt die schönsten, größten und süßesten dazu und verfahre übrigens wie bei der Sauce von Heidelbeeren.

10. Sauce von Aprikosen.

Wo man die Aprikosen häufig hat, geben sie eine sehr angenehme, erquickende Speise für Kranke. Die Sauce wird ebenso bereitet, wie die Pflaumensauce.

11. Sardellensauce.

Will man etwa ½ Quart Sauce herstellen, so lasse man 1 Löffel voll Butter auf gelindem Feuer zergehen, rühre zu dieser, sobald sie aufhört zu kröschen, 1 Löffel

voll Mehl, lasse beides mit einander durchschwitzen, thue die nöthige Quantität guter Fleischbrühe und dann auch etwa 6—8 gewässerte, ausgegrätete und fein gehackte Sardellen hinzu. Man rühre die Mischung gut unter einander und lasse sie einigemal aufkochen.

12. Heringssauce.

Ein gut ausgewässerter und gegräteter Hering wird fein gehackt. Nun zerläßt man Butter in einer Pfanne, bratet sie mit etwas Mehl gelinde durch (sie darf nur gelb, nicht braun werden), thut kochendes Wasser und den gehackten Hering dazu und läßt Alles mit einander durchkochen. Diese Sauce paßt zu Fleisch und Fischen.

13. Milchsauce.

Man kocht die Milch mit Zucker und süßen Mandeln, die man vorher gebrüht, abgezogen und in längliche Stückchen geschnitten hatt, tüchtig durch. Dann quirlt man einige Eidotter mit etwas kalter Milch, einer Prise Salz und 1 kleinen Theelöffel voll Mehl, gießt dies dazu, und läßt es zusammen aufkochen, wobei man aber fleißig rühren muß. Diese Sauce eignet sich besonders zu kalten Speisen.

14. Saure Sahnsauce.

Man bratet etwas Mehl in Butter gelbbraun, thut gut ausgewässerten, gegräteten, fein gehackten Hering und Fleischbrühe hinzu, und wenn alles mit einander tüchtig durchgekocht ist, quirlt man einige Eidotter in saurer Sahne und rührt die Sauce damit ab. Diese Sauce wird zu verschiedenen Fleischspeisen gegeben.

15. Krebssauce über Blumenkohl.

Man rühre einige Löffel voll Mehl mit Wasser an, schlage einige Eidotter hinzu und quirle beides gehörig durch einander. Alsdann gebe man unter beständigem Rühren kochende Blumenkohlbrühe dazu, setze nun das Ganze aufs Feuer und lasse es sämig kochen, wobei man aber gar nicht aufhören darf zu rühren. Nun thut man Butter, wenn man es liebt, auch etwas Krebsbutter und ausgeschälte Krebsschwänze dazu.

16. Dicke Buttersauce.

Gute, frische Butter wird in einer Kasserolle auf gelindes Kohlenfeuer gebracht, einige Löffel voll Wasser und etwas Mehl dazu gethan und Alles tüchtig während des Kochens zusammen gerührt. Man rühre aber ja immer nach einer Seite hin und ziehe die Butter von Zeit zu Zeit in die Höhe. Sobald die Sauce sämig genug ist, nehme man sie sogleich vom Feuer, damit sie nicht käsig wird. Diese Sauce paßt sehr gut zu Fischen, namentlich zu Hecht.

17. Chokoladensauce.

Ein Stück Butter wird mit einigen Eidottern und etwa ¼ Pfund geriebener Gesundheitschokolade in einer Pfanne über mäßigem Feuer durch einander gerührt. Alsdann thut man etwas kochende Milch oder kochendes Wasser hinzu und läßt Alles zusammen sämig kochen. Je nach Bedürfniß wird hinreichender Zucker dazu gethan.

Diese Sauce giebt man zu Pudding.

18. Schinkensauce.

Man nehme ein Viertelpfund rohen, geräucherten Schinken, etwas rohes, mageres Rind- oder Schweinefleisch, auch wohl ein Stückchen Hasen- oder andern Wildbraten, wenn man solchen vorräthig hat, 3—4 gewässerte und ausgegrätete Sardellen, einige hart gekochte Eier und etwas eingeweichte Semmel, und stoße Alles in einem sehr gereinigten Mörser (besonders, wenn zuvor Gewürze darin gestoßen worden) recht fein. Nun lasse man Butter in einer Pfanne zergehen, mache etwas Mehl darin gelbbraun, gieße kochendes Wasser dazu und thue die gehackten Ingredienzien hinein, lasse sie gut durchkochen und streiche sie endlich durch ein Suppensieb.

Diese kräftige und wohlschmeckende Sauce eignet sich ganz vorzüglich zu Rindfleisch, kann aber auch zu anderem Fleisch und zu Fischen gegeben werden.

19. Französische Sauce.

Man schneidet Kalbfleisch und rohen, geräucherten Schinken in kleine Würfel, thut etwas Butter dazu und läßt es in einer verdeckten Pfanne über gelindem Feuer durchschwitzen. Nun hackt man das Gelbe von einigen hart gekochten Eiern fein, thut auch dieses dazu und verdünnt endlich das Ganze mit vorher aufgekochter Sahne. Sobald es mit dieser aufgestoßen ist, streicht man es durch ein Suppensieb und hat nun eine kräftige Sauce, die zu allerlei Fleischspeisen vortrefflich schmeckt.

20. Sauce zu Fricassee.

Man quirle einige Löffel Mehl in Wasser klein, schlage 3 bis 4 Eidotter dazu, gieße allmählich kochende

Fleischbrühe oder Wasser, in welchem Blumenkohl gekocht worden, dazu, bringe es mit einem Stückchen Butter aufs Feuer und lasse es sämig kochen. Nun thut man den vorher schon abgekochten Blumenkohl, Krebsschwänze und gefüllte Krebsnasen hinein und stellt die Sauce bis zum Anrichten mäßig warm.

Die Füllung der Krebsnasen bereitet man folgendermaßen: Man kocht die Krebse in Wasser und Salz ab, nimmt die großen Schalen, welche auch Krebsnasen genannt werden, davon ab und stellt sie zum weitern Gebrauch bei Seite.

Einen Theil der Schwänze läßt man ebenfalls zur Verzierung der Sauce zurück. Die übrigen werden, nebst dem Fleische aus den Scheeren, auch nach Belieben mit ausgegrätetem Fischfleische fein gehackt. Dann reibt man Butter zu Sahne, thut einige Eigelb und das gehackte Krebsfleisch hinzu. Das Eiweiß schlägt man zu Schnee, mischt auch diesen und endlich so viel geriebene Semmel dazu, daß man einen gehörigen Kloßteig erhält. Mit diesem fülle man die Krebsnasen, lege sie in kochendes Wasser oder kochende Fleischbrühe, nehme sie heraus, sobald der Teig gahr ist und garnire nun das Fricassee mit ihnen.

VII. Fische.

---

1. Allgemeines.

Fische bieten wenig Nahrhaftes und sind Kranken daher nur als Abwechselung hin und wieder zu empfehlen. Fische aus stehenden Gewässern sind in der Regel moderig und dürfen von Kranken gar nicht genossen werden. Von den Meer-, See- und Flußfischen sind folgende die empfehlenswerthesten: Die Forelle, der Hecht, der Barsch, der Karpfen, der Zander, der Blei, der Dorsch, die Flunder, die Steinbutte, der Schellfisch, die Seezunge, der Hering und die Sardelle. —

Da das Fleisch der Fische sehr leicht in Fäulniß übergeht, darf man nur solche zur Krankenspeise nehmen, die am selben Tage gefangen worden sind. Eine Ausnahme machen natürlich die Fische, die wir nur gesalzen bekommen, z. B. der Hering und die Sardelle; diese werden durch längeres Auswässern für Kranke genießbar. Die Sardelle bedarf natürlich nicht so langer Zeit, um das überflüssige und somit schädliche Salz zu verlieren; Hering aber muß mindestens 6 Stunden in Wasser liegen, und zwar muß dieses mehrmals abgegossen und durch

frisches ersetzt werden. Das Eingeweide der Fische darf, wenigstens von Patienten, nie gegessen werden, besonders ist der Rogen, der im unreifen Zustande bei einigen Fischarten sogar giftig ist, stets zu verwerfen. Caviar, der gesalzene Rogen des Störs, wird jedoch in manchen Fällen erlaubt werden können, weshalb Liebhaber davon bei ihrem Arzte anfragen mögen. —

Obgleich Fische, auch ohne den Zusatz von Gewürzen und Wurzeln, eine ganz angenehme Speise geben, so wird doch eine Hausfrau, falls sie auch gesunde Tischgänger hat, gut thun, in einem besonderen Töpfchen Petersilienwurzeln, Zwiebeln und die sonst gewöhnlichen Gewürze zu kochen und damit die Schüssel der Gesunden zu versehen. Auf solche Weise wird sie einem Jeden Genüge thun, und erspart es, zwei Gerichte zu kochen. Wie der Kranke Fische essen darf, sehen wir wie folgt:

2. Fische zu kochen.

Nachdem die Fische auf die gewöhnliche Weise gereinigt worden sind, besalze man sie und lasse sie eine halbe Stunde damit stehen, alsdann wäscht man sie noch einmal ab und bringt sie mit dem nöthigen Salz zum Feuer, doch hüte man sich vor dem Versalzen; sind sie gahr, so giebt man geschmolzene Butter, und für Liebhaber, die gute Verdauung haben, auch gehackte Eier dazu, auch kann man von der Brühe, worin die Fische gekocht worden, zu der geschmolzenen Butter thun. Diese Art, die Fische zuzubereiten, wird von allen homöopathischen Aerzten als die zweckmäßigste empfohlen. Jedoch widersprechen auch die folgenden Arten der homöopathischen Lebensweise durchaus nicht und dürften für Manchen angenehmer sein.

3. Fische mit Buttersauce.

Man setze die Fische mit Wasser, Salz und einem tüchtigen Stück Butter auf. Wenn sie gahr sind, quirlt man süße Sahne oder Milch mit etwas Mehl, thut allmählich etwas kochende Fischbrühe dazu, wobei man jedoch nicht aufhört zu quirlen, gießt endlich die Sauce auf die Fische und läßt sie damit durchkochen. Wenn man die richtige Quantität Salz, nicht zu wenig und nicht zu viel, abzupassen weiß, und es nicht versäumt, die Butter mitkochen zu lassen, so wird man finden, daß Fische auch ohne Gewürz schmackhaft sein können.

4. Hecht mit Rüben.

Ein schöner Hecht, der jedoch ganz bleiben muß, wird in Salz und Wasser gahr gekocht. Unterdessen hat man Teltower oder märkische Rübchen in Wasser mit Zucker und einem guten Stück Butter halb weich gekocht, gießt nun noch etwas Hechtbrühe hinzu und rührt, wenn sie gahr sind, etwas in Butter gebräuntes Mehl dazu. Man richtet sie auf einer Schüssel über den ganzen Hecht an und giebt sie so zur Tafel.

5. Pflückhecht mit grünen Erbsen.

Zu den nach Seite 42 bereiteten grünen Erbsen oder Schoten thue man den aus Salz und Wasser abgekochten und in kleine Stückchen zerpflückten Hecht, rühre zu der Hechtbrühe etwas Mehl, recht viel Sahne und ein gut Stück Butter, thue sie über die Erbsen und den zerpflückten Hecht und lasse es damit durchkochen.

6. Pflückhecht mit Sauerkohl.

Den Hecht koche man in Salz und Wasser, löse ihn von den Gräten und pflücke ihn in kleine Stückchen. Der Sauerkohl wird mit einem guten Stück Butter in einem verdeckten Schmortopfe eine Viertelstunde gedämpft, nun erst die nöthige Brühe hinzugegossen und vollends gahr gekocht. Nun rühre man etwas Sahne mit Mehl, Butter und kochender Fischbrühe durch, gieße es zu dem Sauerkohl und lasse ihn damit durchkochen, zuletzt lasse man den zerpflückten Hecht noch darin heiß werden, und garnire die Schüssel, worauf man anrichtet, mit in Butter gebratenen Hechtstückchen.

7. Pflückhecht auf andere Art.

Nachdem man den Hecht, wie vorher angegeben, gekocht und zerpflückt hat, rührt man Sahne mit etwas Mehl und einem guten Stück Butter zusammen, thut nach Geschmack von der kochenden Hechtbrühe dazu, läßt dieses zu einer bündigen Sauce kochen und den zerpflückten Hecht darin heiß werden.

8. Bierfische.

Hierzu eignen sich am besten Karpfen, Blei, Bressen und Barsche. Nachdem sie gut gereinigt, setzt man sie mit Bier, einigen sauren Aepfeln, Salz und einem Bündchen Petersilienblätter auf, die man beim Anrichten entfernen kann. Sind die Fische nun geschäumt, so legt man ein gutes Stück Butter an und läßt sie damit gahr kochen. Zuletzt macht man die Sauce mit etwas ungewürztem Honigkuchen sämig und giebt sie zu Tische.

9. Bratfische.

Alle Arten von Fischen kann man hierzu verwenden, die kleinen bleiben ganz, die großen schneidet man in beliebige Stücke. Nachdem sie ein paar Stunden besalzen, wäscht man sie ab, wälzt sie in Mehl oder geriebenem Weißbrod und bratet sie in Butter nicht zu braun.

10. Geräucherte Heringe.

Man reinige eine beliebige Menge gesalzener Heringe, wie sie im Handel vorkommen, durch Abwaschen, nehme sie aus und wässere sie 12 bis 18 Stunden lang in reichlichem Wasser ein. Das Wasser muß öfters erneuert werden. Nun trocknet man die gewässerten Heringe gut ab und reiht sie an einen Bindfaden am äußersten Ende des Schwanzes auf und läßt sie so vollkommen lufttrocken werden. (Es ist wesentlich, daß die Köpfe nach unten hängen.) Jetzt werden die Heringe jeder einzeln in Papier gewickelt und mit einem Faden umwunden, in die Rauchkammer gehängt, wo sie etwa 8 bis 12 Stunden hängen müssen. Ein Stückchen von so geräuchertem Hering zum Frühstück genossen, regt den Appetit an und genügt dem Gelüste nach Pikantem.

VIII. Braten.

1. Allgemeines.

Bei allen Braten sehe man darauf, daß die Sauce von allem aufschwimmenden Fette vollständig befreit wird; war der Braten mit Speck gespickt (was für chronische Kranke in der Regel geschehen darf), so sind die Speckstreifen gleichfalls zu entfernen. Das Fleisch vom wilden Schwein ist nicht ungesund und darf deshalb Kranken nicht vorenthalten werden. Die Schädlichkeit, besonders des Fettes vom zahmen Schwein, hat seinen Grund in der widernatürlichen Lebensweise und Fütterung desselben. Gebratene zahme Gänse und Enten bleiben am besten ganz vom Krankentische fort.

2. Rinderbraten.

Ein Stück aus der Oberschale oder ein Lendenstück klopfe man tüchtig und wässere es, um ihm nicht die beste Kraft zu entziehen, nur ¼ Stunde ein, begieße es erst mit kochendem Wasser und dann mit seinem eigenen Fett, welches aber, wie schon vorher gesagt worden, beim

Anrichten entfernt werden muß. Man muß diesem Braten gleich Anfangs starke Hitze geben, damit er recht saftig bleibe.

3. Rinderbraten mit Sahne.

Ein eben solches Stück, wie vorher angegeben, spicke man mit Speck, besalze es gehörig, und brate es mit braun gemachter Butter unter fleißigem Begießen. Vor dem Anrichten thue man Sahne an die Sauce.

4. Rinderfilets.

Man befreie sie von aller Haut und Sehnen, spicke sie mit Speck und brate sie in Butter ½ bis ¾ Stunde im Ofen.

5. Kalbsbraten.

Hierzu nimmt man entweder die Keule oder das Nierenstück. Ist es die Keule, so schneidet man den Beinknochen weg, besalzt sie gehörig, macht Butter in der Bratpfanne braun, thut die Keule hinein und bratet sie recht saftig, indem man sie fleißig begießt und, wenn es Noth thut, einige Löffel Wasser oder Sahne nachgießt. Ist es ein Nierenstück, so legt man zuerst die Niere nach unten in die Pfanne. Wer es liebt, kann auch geriebenes Weißbrod aufstreuen, mit der Sauce beträufeln und so noch einige Minuten im Ofen stehen lassen.

6. Hammelbraten.

Hierzu nimmt man die Keule, zieht die Haut mit allem daran befindlichen Fett herunter, besalzt sie, begießt sie mit einigen Löffeln Wasser und bratet sie im Ofen.

7. Hirschkeule oder Rücken.

Man wässere ihn ½ Stunde ein, häute ihn sorgfältig, spicke ihn mit Speck und brate ihn mit Butter und Sahne, gleichviel ob mit süßer oder saurer. Ebenso behandelt man auch den

8. Rehbraten.

9. Falscher Rehbraten.

Ein Theil mageres Schweinefleisch, ein Theil Rindfleisch und ½ Theil Kalbfleisch schabe man recht fein, mische das Geschabte mit Salz gehörig durcheinander, forme es in der Bratpfanne wie einen Rehrücken, spicke es mit fein geschnittenem Speck und brate es unter öfterm Begießen mit Butter und saurer Sahne.

10. Wild-Schweinbraten.

Man zieht die Haut vorher ab, salzt ihn gehöhrig und bratet ihn, indem man ihn erst mit Wasser und dann mit seinem eigenen Fette begießt. Kurz vor dem Anrichten wird er mit geriebener Semmel bestreut.

11. Hasenbraten.

Nachdem der Hase gut gehäutet, spicke man ihn mit Speck, besalze ihn und brate ihn in Buter recht saftig. Man hacke ihn in beliebige Stücke und gebe ihn zur Tafel. Kaninchen kann man ebenso bereiten.

12. Junge Tauben zu braten.

Darunter verstehe ich aber solche, die, wenn auch jung, doch schon mehrere Wochen ausgeflogen, weil die

zu jungen ebenso wie die alten für Kranke nicht tauglich sind. Man reibt sie innen und außen gut mit Salz aus und bratet sie zuerst in Butter und gießt nach und nach ein klein wenig Wasser zu, indem man zuerst die Brust in die Pfanne legt und dieselbe gut durchbraten läßt, ehe man sie umkehrt. Auch kann man sie mit einer Farce aus geriebener Semmel, Eiern, Milch, Zucker und kleinen Rosinen bestehend, füllen, doch darf dieselbe nicht mit Fett oder Butter schwer verdaulich gemacht werden.

13. Rebhühner.

Werden in Butter und Sahne unter fleißigem Begießen gebraten.

14. Schnepfen.

Nachdem sie gepflückt und ausgenommen (denn das Eingeweide ist Kranken nicht erlaubt), spicke man sie mit Speck und brate sie in Butter, wozu man nach und nach ein klein wenig Wasser nachgießt. Doch sind die Schnepfen nur denjenigen Kranken zu empfehlen, bei denen die Verdauungskraft nicht mit leidet.

15. Krammetsvögel und Lerchen.

Man bratet sie ebenso, doch muß man, wenn auch Anfangs nur Butter zum Braten genommen wird, Wasser oder Bouillon nachfüllen, weil sie sonst für die Kranken zu fett werden. Sie sind ihres nahrhaften Fleisches willen Kranken sehr zu empfehlen.

16. Wilde Enten.

Werden etwas länger gewässert, wie man es sonst mit den zahmen macht, Brust und Keulen mit Speck gespickt, besalzen, dann, mit einer Tasse Wasser und später mit ihrem eigenen Fette begossen, gebraten.

17. Hühner zu braten.

Nicht zu alte Hühner werden gut besalzen und in Butter, in die man die Brust zuerst thut, recht saftig gebraten.

Kapaunen werden ebenso bereitet und sind für Kranke zuträglicher. Magen, Herz und Leber können mit genossen werden.

18. Truthühner.

Werden ebenso bereitet, doch ist nur das Fleisch der Brust den Kranken zu empfehlen.

19. Fasanen.

Das Verfahren beim Braten derselben ist ebenso und bietet sein Fleisch seines Wohlgeschmacks als auch bedeutenden Nahrungsstoffes wegen eine sehr zu empfehlende Speise.

IX. Compots.

1. Apfelmus.

Man schält gute, säuerliche Aepfel, schneidet sie in Stücke und nimmt die Kernhäuser heraus. Dann setzt man sie mit etwas Wasser und Zucker auf, läßt sie verkochen, rührt sie dann durch ein Sieb und richtet sie an. Man kann das Mus nach Belieben mit vorher in Wasser abgekochten Korinthen verzieren.

2. Gebackenes Apfelmus.

Das eben beschriebene Apfelmus wird, nachdem es durch das Sieb gestrichen ist, mit gebrühten Korinthen und einigen Eidottern durchgerührt und in eine Assiette gethan. Dann schlägt man das zurückbehaltene Eiweiß zu Schnee, belegt das Mus damit, streut Zucker darüber und bäckt das Ganze in einem mäßig warmen Ofen, bis der Schnee glasirt ist.

3. Gebackenes Apfelmus auf andere Art.

Ein gut zubereitetes, dickes Apfelmus wird in einer Assiette angerichtet, mit einer Hand voll gestoßener Mandeln, die mit Zucker und dem Schnee von 2 Eiern

vermischt worden sind, bestrichen, gelb gebacken und, nachdem es erkaltet, mit Gelee verziert.

4. Compot von Borsdorfer Aepfeln.

Man schält die Aepfel, schneidet die Blume heraus, und läßt sie dann mit etwas Wasser, Zucker und abgebrühten Korinthen so lange kochen, bis sie weich sind; sie dürfen aber nicht zerfallen. Dann nimmt man sie vorsichtig heraus, legt sie auf eine Assiette, kocht die Sauce kurz ein und giebt sie darüber.

5. Compot von Aepfeln mit Gelee.

Die Aepfel werden, wie eben beschrieben, behandelt, nur mit dem Unterschiede, daß man sie nicht mit Wasser, sondern mit einer Brühe aufsetzt, die man dadurch gewinnt, daß man die gut gewaschenen Aepfelschalen etwa eine Viertelstunde in Wasser kocht und dann durch ein Haarsieb gießt. In dieser Brühe kocht man die Aepfel mit vielem Zucker gahr und richtet die Aepfel auf einer Assiette an. Nun läßt man die Sauce zu einem dicken Syrup einkochen und gießt diesen zum Erkalten auf einen Teller. Alsdann schneide man den dadurch entstandenen Gelee in beliebige Stücke und verziere die Aepfel damit.

6. Compot von frischen Birnen.

Man schält die Birnen und setzt sie mit Wasser und Zucker auf. Sobald sie weich sind, hebt man sie aus der Sauce und legt sie auf eine Assiette. Nun kocht man die Sauce noch eine Weile, damit sie recht kurz wird, und gießt sie dann darüber.

Wer die Birnen gern röthlich hat, kann den Saft von frischen, süßen Kirschen daran thun, wenn die Birnen eine kurze Zeit gekocht haben.

7. Compot von frischen Pflaumen.

Man gießt kochendes Wasser auf die Pflaumen und läßt sie darin eine Weile stehen. Dann gießt man das Wasser ab, zieht die durch das Brühen kraus gewordene Haut ab und nimmt die Steine heraus. Nun kocht man eine reichliche Menge Zucker mit etwas Wasser ein, thut die Pflaumen hinein, kocht sie weich, jedoch so, daß sie nicht zerfallen, und richtet sie an.

8. Gebackene Pflaumen.

Die Pflaumen werden mehrmals kalt und warm gewaschen und dann mit Wasser und Zucker kurz eingekocht. Man richtet sie an und bestreut sie mit Zucker.

9. Compot von Backobst.

Gebackene Aepfel, Birnen, Pflaumen und süße Kirschen werden mit Wasser und Zucker recht kurz eingekocht und dann, mit Zucker bestreut, als Beisatz zum Braten gegeben.

10. Compot von Aprikosen.

Man nehme dazu recht schöne, reife Aprikosen, schäle sie und entferne die Steine. Alsdann setze man Zucker (etwa dem Gewichte nach halb so viel Zucker, als es Aprikosen sind) mit wenig Wasser auf, lasse ihn klar kochen, wobei man ihn schäumt, und thue dann die Aprikosen hinein und lasse sie unter öfterem Schwenken darin

weich kochen; sie dürfen aber nicht zerfallen. Dann nehme man sie heraus, koche die Sauce ganz kurz ein und gebe sie darüber.

11. Compot von Heidel- oder Blaubeeren.

Gut verlesene und gewaschene Heidelbeeren werden mit dem vierten Theil des Gewichts Zucker in eine Kasserolle gethan und kurz eingekocht.

Es gilt natürlich von diesem Compot, was bei der Sauce von Blau- oder Heidelbeeren gesagt wurde.

Auf gleiche Weise bereitet man:

12. Compot von Himbeeren

mit weniger Zucker.

13. Compot von Kirschen,

aus denen man vorher die Steine entfernt hat. Die sogenannte Glaskirsche eignet sich am besten hierzu.

14. Compot von Kirschen und Himbeeren,

wozu man gleiche Theile Kirschen und Himbeeren nimmt.

15. Compot von Erdbeeren.

Man sehe unter „Eingemachtes" den Artikel: „Erdbeersaft", wonach man gleichzeitig Compot und Saft anfertigen kann.

16. Compot von Stachelbeeren.

Daß hierzu nur völlig reife Stachelbeeren genommen werden können, ist schon früher erwähnt.

17. Kopfsalat mit saurer Sahne.

Gut verlesener Salat wird tüchtig gewaschen, worauf man ihn auf einem Durchschlage ablaufen läßt. Man richtet ihn dann auf einer Schüssel mit saurer Sahne und etwas Zucker an.

Es ist gut, wenn der Salat eine Stunde vor der Mahlzeit schon bereitet wird.

16. Gurkensalat.

Die Gurken werden geschält und in Scheiben geschnitten, auf einer Assiette mit etwas gutem Provenceröl durchgerührt. Hierauf streut man etwas Salz hinzu, rührt wieder durch und läßt den Salat so lange stehen, bis er etwas Sauce gegeben hat. Auf diese Weise bereitet, ist der Gurkensalat unschädlich und wird dem Liebhaber von Gurken auch noch ein Genuß sein. — Hierbei muß ich noch bemerken, daß das hier und da vorkommende vorherige Besalzen und Auspressen der Gurkenscheiben durchaus (auch für Gesunde) zu verwerfen ist, da das Gurkenwasser zur Verdauung der Gurkenfaser nothwendig. Bei keinen anderen Früchten ist es den Köchinnen je eingefallen, den Saft auszupressen und den Rückstand zur Tafel zu geben.

19. Gurkensalat mit saurer Sahne.

Die frisch geschnittenen Gurkenscheiben werden mit saurer Sahne begossen, etwas Salz hinzu gerührt, worauf man den Salat eine halbe Stunde stehen läßt, ehe man ihn servirt.

20. Heringssalat.

Heringssalat ist allerdings ein Gericht, welches bei Kranken ganz fehlen könnte; doch ist der Appetit darauf zuweilen sehr stark, und kann man dann wohl einen Salat wie folgt bereiten:

Ein Hering wird abgezogen, gespalten und so 12 Stunden eingewässert, dann entfernt man die Gräten und schneidet ihn fein würfelig. Außerdem werden einige Aepfel und etwas Bratenreste gleichfalls recht fein zerschnitten, diese Ingredienzien zusammen gemischt und ein wenig Provenceröl dazu gegeben. Sollte der Arzt für den einzelnen Fall die Salz- oder Wassergurke erlauben können, so schält man eine solche und giebt diese ganz fein gehackt dazu. Ist dem Kranken jedoch der Genuß von Gurken untersagt, so reibt man einige säuerliche Aepfel auf einem Reibeisen, drückt den Saft aus und bereitet hiermit den Heringssalat. —

X. Eingemachtes.

1. Grüne Bohnen einzumachen.

Hierzu nimmt man nur recht schöne, junge Bohnen, die man abzieht, klein schneidet und am besten in einem irdenen Topfe eine Viertelstunde in weichem Wasser kocht, worauf man sie auf ein Sieb giebt und da gut ablaufen läßt. Zum Einmachen nimmt man einen Steintopf, streut auf den Boden Salz, darauf eine Schicht Bohnen, dann wieder Salz und so fort, bis der Topf voll und die oberste Schicht Salz ist. Dann legt man ein reines leinenes Tuch darauf, auf dieses ein rundes Brettchen, welches man mit einem rein gewaschenen Stein beschwert. Alle 3 Wochen ist es nöthig, nach diesen Bohnen zu sehen, die oben gebildete Decke abzunehmen und den Lappen und den Stein sorgfältig zu reinigen. Wenn man von diesen Bohnen Gebrauch machen will, so wässert man sie über Nacht ein, kocht sie in weichem Wasser etwa eine halbe Stunde, gießt diese erste Brühe fort und behandelt die Bohnen jetzt genau, wie bei den frischen Bohnen schon angegeben ist.

Eine andere Methode, die grünen Bohnen für den Winter aufzubewahren, ist das Trocknen derselben.

Man verfährt, wie folgt: Recht schöne, weiche, grüne Bohnen werden fein geschnitten und mit etwas Salz und einem Stückchen Butter weich gekocht, dann giebt man sie auf ein Sieb und gießt sogleich ein gutes Theil kaltes Wasser darüber; nachdem sie abgelaufen sind, drückt man sie händeweis aus und trocknet sie auf Papier in einem nicht mehr zu warmen Backofen. Man muß dieselben in leinenen Beuteln aufbewahren, die man aufhängt, wo es trocken, aber luftig ist. Vor dem Gebrauch müssen sie in warmem Wasser oder in warmer Milch eingeweicht werden.

Eine empfehlenswerthe Methode, die Bohnen aufzubewahren, ist das Einsalzen derselben.

Die grünen Bohnen werden abgezogen und ganz und ungewaschen in ein Fäßchen schichtweise mit Salz eingepackt, ein Deckel darauf gelegt und mit einem Steine beschwert. Sollte sich in einigen Tagen keine Lake bilden, so macht man ein recht starkes Salzwasser und füllt von diesem so viel zu, daß die Bohnen bedeckt sind.

Man kann übrigens, unbeschadet der Haltbarkeit, nach mehreren Tagen, wenn die Bohnen sich gesenkt haben, frische hinzu thun, und so fortfahren, bis das Fäßchen gefüllt ist, wenn man nur dafür Sorge trägt, daß hinreichende Lake da ist. — Beim Gebrauch bricht man die Bohnen in Stücke, wässert sie über Nacht ein und verwirft nach einmaligem Aufkochen mindestens die erste Brühe. —

2. Grüne Erbsen einzumachen.

Nicht zu junge, aber auch nicht zu alte Schoten werden enthülset und die grünen Erbsen mit einigen

Händen voll Salz gemengt, womit man sie einige Stunden stehen läßt. Dann füllt man diese besalzenen Erbsen in vorher gereinigte und gut getrocknete Flaschen und setzt diese mit Stroh umwunden in einen Kessel, gießt so viel Wasser in den Kessel, daß es so hoch steht, als die Erbsen in den Flaschen, und giebt Feuer darunter. Nachdem das Wasser 10 Minuten gekocht hat, läßt man die Flaschen in dem Wasser erkalten, worauf man sie verkorkt und verharzt im Keller aufbewahrt. Vor dem Gebrauch müssen diese Erbsen eine Nacht in Milch eingeweicht und dann mehrmals in Wasser gewaschen werden.

3. Sauerkohl einzumachen.

Recht schöne, feste Kohlköpfe werden von den äußeren Blättern und dem Strunke befreit, wie bekannt, fein geschnitten. Der geschnittene Kohl wird (in dem Verhältnisse, daß man auf eine Metze desselben einen Eßlöffel Salz rechnet) mit Salz gemischt, lagenweise in ein Faß gelegt und mit einer hölzernen Keule fest eingestampft. Nun deckt man eine Lage ganzer Kohlblätter darüber, legt ein Tuch darauf, welches besonders rings herum recht fest eingedrückt wird, hierauf legt man einen hölzernen Deckel, den man mit Steinen beschwert. Um das Hineinfallen von Staub und dergleichen zu verhüten, bindet man noch ein größeres Tuch über das Faß. Wenn man zuerst das Faß öffnet, ist es nöthig, den Schaum, sowie die bräunliche Sauce, die obenauf steht, zu entfernen. Steine und Tuch sind öfter mit Wasser zu reinigen. Recht schön wird der Kohl auch, wenn man beim Einlegen einen Theil Schnitte von guten Aepfeln, am besten Borsdorfer, dazwischen nimmt.

4. Salz- oder Wassergurken.

Da alles Unreife bei einer homöopathischen Diät vermieden werden muß, so nimmt man auch hierzu nur solche Gurken, bei denen sich bereits die Kerne ausgebildet haben. Solche Gurken werden nun gewaschen, gebürstet und mit einem Tuch abgetrocknet, in ein Faß mit Wein- und Kirschlaub auf bekannte Weise eingepackt. (Der Zusatz von einigen Dilldolden schadet am Ende nicht, da das Arzneiliche durch die Gährung verloren geht.) Nun setzt man die nöthige Menge Brunnenwasser auf das Feuer und löset darin so viel Salz auf, daß es wie Pökelfleischbrühe schmeckt. Nachdem das Faß vom Böttcher zugeschlagen ist, füllt man dieses erkaltete Salzwasser durch ein gelassenes Loch in den einen Boden, verstopft das Loch mit einem Kork und setzt das Faß in den Keller. Wird bei Gebrauch das Faß geöffnet und mehrere Gurken herausgenommen, so ist es empfehlenswerth, wenn der Deckel mit einem reinen leinenen Tuche am innern Theile desselben überzogen, auf die in dem Fasse befindlichen Gurken gelegt und mit einem Steine beschwert wird, wodurch das Kanigwerden verhindert wird.

Wenn ein Arzt überhaupt einem Kranken Gurken zu essen gestattet, so sind darunter nur diese zu verstehen.

5. Kirschen einzumachen.

Recht schöne, große, reife, süße Kirschen werden von den Steinen befreit, mit dem achten Theil ihres Gewichts gestoßenen Zucker gemischt und in Flaschen gefüllt. Die Flaschen werden mit Stroh umwickelt, in einen Kessel

gestellt, derselbe mit Wasser gefüllt und auf das Feuer gesetzt. Wenn das Wasser mit Wellen kocht, nimmt man den Kessel vom Feuer und läßt die Flaschen darin erkalten, worauf sie gekorkt, verharzt und im Keller zum Gebrauch aufbewahrt werden.

6. Pflaumen einzumachen.

Man legt gut reife Pflaumen in heißes Wasser, entfernt die äußere Schale und die Kerne, verfährt sonst damit, wie bei Kirschen. Ebenso mit Aprikosen.

7. Erdbeeren einzumachen.

Auf 1 Pfund recht schöne Gartenerdbeeren rechnet man 1 Pfund Zucker. Der Zucker wird mit sehr wenig Wasser auf das Feuer gebracht und so lange ohne Umrühren gekocht, bis derselbe schwachen Faden zieht, d. h. wenn man einen Löffelstiel hineinsteckt und dann herauszieht, der Zuckersaft fadenförmig abfließt. Nun schüttet man die vorher sorgfältig verlesenen Erdbeeren hinein und läßt sie einige Mal darin aufwallen. Man entfernt nun die Kasserolle vom Feuer und nimmt die Erdbeeren vorsichtig mit einem silbernen Löffel heraus, und legt dieselben in Einmachegläser. Der Zucker wird jetzt wiederum auf das Feuer gebracht, bis zu einem stärkeren Faden eingekocht und über die Erdbeeren gegossen. Findet sich am andern Tage der Zuckersaft über den Erdbeeren wieder dünn, so ist er abzugießen und das Einkochen unter Zuckerzusatz zu wiederholen.

Ebenso werden eingemacht: Himbeeren und Brombeeren.

8. Süße Kirschen einzumachen.

Die Kirschen werden gewaschen, getrocknet und von Steinen befreit, und im Uebrigen so behandelt, wie unter „Erdbeeren einzumachen“ angegeben ist.

9. Melonen einzumachen.

Die Melonen werden geschält, in längliche Stückchen geschnitten und sonst so verfahren, wie vorher angegeben ist, nur daß es nöthig ist, das Aufkochen des Zuckers zwei bis drei Mal zu wiederholen.

10. Aprikosen, Pfirsiche und Reineclaudes in Zucker.

Die reifen Früchte werden geschält, in der Mitte durchschnitten und die Steine herausgenommen. Auf 1 Pfund dieser Früchte gehört ½ Pfund recht fein gestoßene, gute Raffinade. Die Früchte legt man in ein Gefäß von Porzellan, so daß die offene Seite nach oben liegt, und streut nun lagenweise den Zucker dazwischen. Am andern Tage koche man auf gelindem Feuer nur eben auf, doch nicht zu weich, und lasse sie auf einem Einleger abtröpfeln. Man legt die Früchte dann in Einmachegläser, kocht den Zuckersaft dicklich ein und gießt ihn erkaltet darüber. Nach acht Tagen gießt man den Saft ab, kocht ihn wieder stärker ein und schüttet ihn erkaltet wieder über die Früchte.

11. Pflaumenmus.

Recht schöne, reife Pflaumen werden, von den Steinen befreit, in einen gut verzinnten Kessel (in welchen man zuvor ein wenig Wasser geschüttet) gethan, auf ge=

lindes Feuer gesetzt und unter beständigem Rühren zum Kochen gebracht. Man läßt dieses recht steif kochen. Nach erfolgter Abkühlung giebt man es in Steintöpfe, setzt dieselben auf eine warme Platte, damit der obere Theil betrocknet, bindet später diese Töpfe fest zu und bewahrt sie an einem trocknen Orte auf.

12. Himbeergelee.

Die Himbeeren werden gereinigt, gewaschen und gequetscht, worauf man sie durch ein leinenes Tuch preßt. Der Saft wird in einer gut verzinnten Kasserolle auf gelindes Kohlenfeuer gebracht, muß langsam kochen, und setze man zu 1 Pfund reinen Himbeersaft ¾ Pfund Zucker hinzu. Das Kochen muß bei fortwährendem Umrühren geschehen, und wird der Saft bei angestellter Probe (welche man am besten macht, wenn man einige Tropfen desselben auf einen kalten porzellanen Teller tröpfelt) gallertartig, so nehme man die Masse vom Feuer, lasse sie abkühlen, schütte dieselbe in Einmachegläser, streue nach dem Erkalten etwas trocknen, feinen Zucker darüber und binde sie fest zu.

13. Kirschsaft einzukochen.

Recht schöne, reife, nicht zu saure Kirschen werden von den Steinen befreit und der Saft ausgepreßt. Der nochmals durch ein reines Tuch gegossene Saft wird mit seinem halben Gewicht Zucker in einem gut verzinnten Kessel aufs Feuer gebracht und tüchtig durchgekocht, worauf man ihn wieder durchgießt und erkalten läßt. — Der Saft wird (ganz erkaltet) in gut gereinigte und getrocknete Flaschen gegossen, diese verkorkt, verharzt und stehend im Keller aufbewahrt. Er hält sich mehrere Jahre.

14. Erdbeersaft.

Gute, ganz reife Walderdbeeren werden verlesen, gewaschen und zum Ablaufen auf einen irdenen Durchschlag gelegt. Auf 1 Quart Erdbeeren rechnet man ein Pfund Zucker, welchen man in Stücke schlägt und mit ⅛ Quart Wasser klar kocht, die Erdbeeren hineinschüttet und mit einem silbernen Löffel vorsichtig umrührt, ohne die Erdbeeren zu zerdrücken, auch dürfen sie nicht ganz zum Kochen kommen, nur recht heiß werden. Man spannt dann ein leinenes Tuch, welches vorher ausgekocht sein muß, über eine Schale, schüttet das Ganze darauf und läßt den Saft abtropfen. Den erkalteten Saft füllt man auf kleine Gläser, wozu sich neue Medizingläser eignen, verkorkt und verharzt dieselben und bewahrt sie zum Gebrauch auf. 2 Quart Erdbeeren liefern etwa ¾ Quart Saft, der in Krankheiten, besonders für Brustleidende, theelöffelweise gegeben, sehr erquickend und heilsam ist. Die Erdbeeren selbst verspeist man als Compot..

XI. Kuchen und Backwerk.

1. Waffeln.

Auf ½ Pfund zerlassene Butter nehme man ¾ Pfund Mehl, ¼ Quart gute, süße Sahne, 6 Loth Zucker und 12 Eigelb und rühre dieses zu einem Teige. Das Eiweiß schlage man zu Schnee, rühre es unter die obige Masse und backe dieselbe in einem Waffeleisen, welches zuvor mit einem in zerlassener Butter getränkten Läppchen gut auszustreichen ist.

2. Waffeln von saurer Sahne.

Man nehme eine beliebige Menge recht schöner saurer Sahne und rühre die hinreichende Menge feinsten Weizenmehls und zwei Eidotter hinzu. Hiervon legt man die Eisen so voll, das die Vertiefungen vollkommen ausgefüllt sind, und backe die Waffeln auf beiden Seiten schön goldgelb. Das Waffeleisen muß natürlich vorher jedes Mal mit Butter ausgestrichen sein.

3. Räderkuchen.

Ein Pfund feines Weizenmehl, 6 Eier und ½ Pfund Zucker werden zu einem recht festen Teig geknetet. Diesen

Teig rollt man messerrückendick aus, zerschneidet ihn mit dem bekannten Rädchen in längliche Stücke, die man in der Mitte aufschlitzt, und bäckt sie in heißer Butter gelbbraun. Man bestreue sie mit gestoßenem Zucker.

4. Pfannkuchen.

Man nehme ein beliebiges Quantum feines Weizenmehl, Eier, Milch und Hefen, beliebigen Zucker, knete den Teig gut durch und lasse ihn aufgehen, arbeite ihn nochmals mit geklärter Butter durch, forme die Pfannkuchen und backe sie auf hellem, aber gelindem Feuer langsam in Butter. Sind sie gahr gebacken, so nehme man dieselben heraus, lege sie auf eine Schüssel und bestreue sie mit Zucker.

5. Gefüllte Pfannkuchen.

Man koche 2 Quart Milch ab, lasse sie lauwarm werden, nehme 6 Eier, zerschlage dieselben in einem Topfe und lasse von 2 Stück daß Weiße zurück, nehme ½ Pfund geschmolzene Butter, etwas Hefen, 4 Loth Zucker, thue die lauwarme Milch hinzu und menge es mit etwas Salz durcheinander. Jetzt nehme man 4 Pfund bestes, trockenes Weizenmehl, mache in der Mitte eine Vertiefung, gieße die Masse unter stetem Anmengen nach und nach hinzu, bis der Teig so stark wird, daß man ihn mit den Händen kneten kann, dann rolle man ihn auf dem Tisch ganz dünn aus, lege das bestimmte Pflaumenmus in Häufchen darauf, schlage den Teig darüber, steche mit einem Glase oder einer Tasse die gewünschte Form ab, setze sie zum Gehen auf ein Brett und verfahre mit dem Backen, wie oben angegeben.

6. Windbeutel.

Ein Pfund feines Weizenmehl rührt man mit ¾ Quart kochender Milch ein. Der erkalteten Masse fügt man 12 Eigelb, ¼ Pfund Zucker und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß hinzu. Hiervon sticht man mit einem Löffel Häufchen ab und läßt sie in kochender Butter hellbraun backen.

7. Windbeutel anderer Art.

Ein halbes Quart Wasser, ½ Pfund ganz feines Mehl, ½ Pfund Butter, 8 frische Eier, Butter und Wasser läßt man kochen, streut und rührt das Mehl hinein und rührt es, bis es sich vom Topfe ablößt. Wenn es noch nicht ganz kalt geworden ist, schlägt man unter beständigem Rühren nach und nach 8 ganze Eier zur Masse, bringt sie mit einem Eßlöffel auf eine reichlich mit Butter bestrichene Platte (Blech) und setzt diese, ohne sie einen Augenblick stehen zu lassen, sogleich in einen recht heißen Ofen und läßt sie gelb backen. Sie sind schnell gahr, werden mit Zucker bestreut und ganz frisch gegessen.

8. Feine Prätzeln.

Ein halbes Pfund Butter zu Sahne gerührt, ½ Pfund Mehl, von 7 hartgekochten Eiern das Gelbe durch einen Durchschlag gerührt, ½ Pfund Zucker, davon Prätzeln geformt, mit Eiweiß bestrichen und mit Zucker bestreut, auf einem Blech in einem mäßig warmen Ofen gelbbraun gebacken.

9. Kleine Prätzeln.

Ein halbes Quart gute Milch, 1 Pfund Mehl, ½ Pfund Zucker, 6 Loth gestoßene süße Mandeln werden mit 2 Eiern zusammen geknetet, woraus man kleine Prätzeln macht, die man mit Eigelb bestreicht, mit Zucker bestreut und auf einem Blech bäckt.

10. Prätzeln.

Man rühre 1 Pfund Butter zu Sahne, rühre dazu 4 Eier, ¼ Pfund gestoßene süße Mandeln, und ein reichliches Pfund Mehl, mache daraus Prätzeln, die, mit Eigelb bestrichen, mit Zucker und süßen Mandeln bestreut, auf einem Blech gebacken werden.

11. Kaffee-Prätzeln.

Ein Pfund Mehl, ¼ Pfund geschmolzene Butter, 6 Loth Zucker, 1 Tasse süße Sahne, dies Alles zusammen gerührt, in Prätzeln geformt, mit Eigelb bestrichen, mit Zucker und süßen Mandeln bestreut und auf einem Blech bei gelinder Wärme höchstens 5 Minuten gebacken.

12. Mürber Kuchen.

Ein Pfund feines Mehl, ¾ Pfund Butter, ½ Pfund Zucker und 1 Tassenkopf voll süßer Sahne, 2 Eier und 4 Loth süße Mandeln werden zu einem recht festen Teige gut durchgeknetet. Man rollt diesen Teig ganz dünn aus, schneidet beliebige Figuren heraus, bestreicht sie mit Eigelb, bestreut sie mit süßen Mandeln und Zucker und bäckt sie auf einem Blech.

13. Kalatschen.

Drei Viertel=Pfund Butter rührt man zu Sahne und giebt ¾ Pfund Mehl, ½ Pfund Zucker und 6 Eigelb dazu. Diese Masse rührt man 1 Stunde lang und mischt dann den Schnee von dem Eiweiß dazu. Von diesem Teige setzt man Häufchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech und bäckt sie im Ofen.

14. Kalatschen auf andere Art.

Zu ¼ Pfund zu Sahne geriebener Butter nimmt man 3 Eigelb, 1 Löffel Hefen, 1 Tasse voll warmer Sahne, 12 Loth Mehl und 4 Loth Zucker und macht daraus einen Teig. Hiervon setzt man kleine Häufchen auf ein mit Butter bestrichenes Papier und lasse sie eine Stunde aufgehen. Der Schnee von dem Eiweiß wird auf die Häufchen gesetzt und stark mit Zucker bestreut. Auch kann man eingemachte Früchte oder geschnittene süße Mandeln darauf legen, worauf man die Kalatschen in einem gelinden Ofen bäckt.

15. Kaffeekuchen.

Hierzu braucht man ½ Metze Mehl, ¾ Pfund Zucker, 8 Eier, ½ Pfund kleine Rosinen und ½ Pfund süße Mandeln, das Mehl wird in einem Reibenapfe mit dem Gelben der Eier, ¼ Pfund Zucker, ¼ Quart Weißbierhefen und ½ Quart lauwarme Milch zusammengerührt. Zuletzt giebt man die Butter und die Hälfte der kleinen Rosinen hinzu. Dann rollt man die Masse auf einem Backblech einen Messerrücken dick aus, kneift einen Rand um den Teig und läßt ihn aufgehen. Ist er aufge=

gangen, dann rührt man zwei ganze Eier und 4 Loth geklärte Butter zusammen, bestreicht damit den Kuchen, und streut dann die gehackten Mandeln, Rosinen und Zucker darauf. Zuletzt wird der Kuchen noch mit etwas Wasser angefeuchtet und rasch gebacken.

16. Napfkuchen.

Eine Metze Mehl wird mit 6 ganzen Eiern und 6 Eigelb, ¼ Pfund Zucker und ½ Pfund großen und ½ Pfund kleinen Rosinen, ⅛ Pfund geriebenen süßen Mandeln, etwas Hefen, der nöthigen Milch und ½ Pfund geklärter Butter zusammengerührt. Man fülle diesen Teig in gut mit Butter ausgestrichene Formen und lasse ihn langsam backen.

17. Wasserkuchen.

Drei Viertel Pfund Mehl, 8 Eigelb, ⅛ Quart Milch, ⅛ Quart Weißbierhefen, ¼ Pfund Butter und etwas Salz rührt man zu einem Teig an, bindet ihn in eine Serviette und legt sie in einen Eimer mit kaltem Brunnenwasser. Sobald sich die Serviette mit dem Teige umdreht, nimmt man sie heraus, thut den Teig in einen Napf und rührt ¼ Pfund zu Sahne geriebene Butter hinzu, worauf man den Teig an einen warmen Ort zum Aufgehen stellt. Nun arbeitet man den Teig noch mit etwas Mehl durch, rollt ihn fingerdick auf dem Blech aus, bestreicht ihn mit Butter, bestreut ihn mit gehackten süßen Mandeln und Zucker; worauf man den Kuchen bei mäßiger Hitze gahr bäckt.

18. Kuchen, die sich lange halten.

8 Eier, ½ Pfund gesiebter Zucker, ½ Pfund Mehl und ¼ Pfund Butter. Die Butter wird geschmolzen und, wenn sie wieder dick geworden, mit dem Zucker zusammen gerieben, darauf werden nach und nach die Eier hinzugethan und ¼ Stunde stark gerührt. Hierauf mischt man das Mehl hinzu und bäckt drei Kuchen daraus, zwei davon werden mit Gelee bestrichen, auf einander gelegt und der oberste mit Zucker bestreut.

19. Aufgerollter Kuchen.

½ Pfund durchgesiebter Zucker wird mit 15 Eidottern ½ Stunde lang stark gerührt, dann kommen 13 Loth feines Mehl hinzu und zuletzt der feste Schnee vom Eiweiß. Hiervon werden zwei länglich viereckige Kuchen auf einer Platte bei gelinder Hitze gebacken, einer derselben mit eingemachtem Mus oder Gelee bestrichen, der andere darauf gelegt und das Ganze wie eine Papierrolle aufgerollt.

20. Küsterkuchen.

Ein Pfund Butter wird zu Sahne gerührt, dann nach und nach ½ Pfund Zucker, 8 ganze Eier, ½ Pfund gestoßene süße Mandeln und 1 Pfund feines Weizenmehl hinzugethan und das Ganze gehörig durchgemengt. Dieser Teig wird auf einem Blech einen Finger hoch auseinander gedrückt und hellbraun gebacken. Ist er kalt geworden, so bestreicht man ihn mit Zucker und belegt ihn stellenweise mit Gelee.

21. Blätterkuchen.

Zwölf Eigelb werden mit ½ Quart süßer Sahne durchgequirlt und so viel Mehl hinzugethan, daß es ein ordentlicher Teig wird. Nun pflückt man 1 Pfund ausgewaschene Butter darunter und schlägt den Teig so lange tüchtig untereinander, bis von der Butter nichts mehr zu sehen ist. Nun rollt man den Teig gut messerrückendick auf einem Blech aus, bestreicht ihn mit geschmolzener Butter, bestreut ihn mit Zucker und gehackten süßen Mandeln und bäckt ihn bei mäßiger Hitze.

22. Baumtorte oder Schichtkuchen.

Man reibt 1 Pfund Butter zu Sahne, giebt das Gelbe von 8 Eiern hinzu und fährt mit dem Reiben, welches stets nach einer Seite hin geschehen muß, ¾ Stunden etwa fort. Wenn das Eigelb gehörig durchgerührt ist, setzt man nach und nach 1 Pfund gestoßenen Zucker hinzu, dann wird 1 Pfund Kraftmehl und der Schnee von 8 Eiweiß löffelweise eins ums andere der Masse hinzugerührt. Nun nimmt man eine glatte Mehlspeisenform, streicht sie mit Butter aus, gießt von dem Teige eines Messerrückens hoch hinein, setzt die Form in eine Tortenpfanne, legt unten nur wenig, oben aber mehr Kohlen auf und läßt es geblich backen. Nun gießt man wieder so viel Teig hinzu, bis es wieder gelblich geworden, und so wird mit dem Füllen fortgefahren, bis der Teig verbraucht ist. Beim zweiten Guß nimmt man das Feuer unten ganz weg und läßt es nur oben. Ist die Torte nun fertig, so läßt man sie offen stehen, deckt eine Schüssel darauf und kehrt sie um. Ist die Torte

etwas verkühlt, so kann man einen Zuckerguß über dieselbe machen, oder sie auch mit Zucker bestreuen und mit Früchten belegen. Damit die einzelnen Schichten recht gleichmäßig werden, nimmt man einen Vorlegelöffel zum Einfüllen des Teiges, den man imer gleichmäßig voll macht.

23. Aepfelkuchen.

Etwa 20 Aepfel werden geschält, in Scheiben geschnitten und mit Zucker, Rosinen, geschnittenen süßen Mandeln, etwas gestoßenem Zwieback und wenig Wasser kurz eingeschmort. — Nun nimmt man 1 Pfund ausgewaschene, ungeschmolzene Butter, 1¼ Pfund Mehl, ½ Pfund fein gestoßenen Zucker und 2 Eier, knetet daraus einen Teig, den man in zwei Theile theilt, die eine Hälfte rollt man fingerdick aus und legt sie auf eine Porzellanschüssel, welche man vorher mit Butter bestrichen und mit etwas gestoßenem Zwieback bestreut hat. Auf den Teig legt man nun die geschmorten Aepfel und legt entweder einen Deckel von dem andern Teige darüber, oder macht aus demselben Verzierungen um den Rand. Dieser Kuchen muß eine Stunde backen und wird nachher mit Zucker besiebt.

24. Pflaumenkuchen.

Drei Viertel Pfund Mehl werden mit ¼ Pfund Butter, ⅛ Quart Milch, 4 Loth gestoßenem Zucker und 4 Eiern gehörig durchgeknetet, dann ausgerollt, einen Rand herum gekniffen, der innere Raum mit Zucker bestreut und mit ausgesteinten und abgehäuteten Pflaumen gefüllt.

Auf dieselbe Weise bereitet man:

25. Kirschkuchen,

am besten aus schwarzen süßen Kirschen.

26. Erdbeerkuchen.

Recht schöne, rein gewaschene Erbbeeren werden in einem Teige gebacken, wie es unter 24 angegeben ist.

27. Sandtorte.

Ein Pfund Butter rühre man zu Sahne, nehme 10 Eigelb, 1½ Pfund Kraftmehl, 1 Pfund fein gestoßenen Zucker, knete Alles tüchtig durcheinander und thue dann das zu Schnee geschlagene Eiweiß dazu. Den Teig schütte man in eine mit Butterpapier ausgelegte Form, und lasse sie bei mäßiger Hitze gahr backen. Ist die Torte fertig, so bestreue man sie mit Zucker, oder mache einen Zuckerguß und belege sie mit eingemachten Früchten.

28. Eine andere Sandtorte.

Ein Pfund Butter rühre man zu Sahne, nehme 1 Pfund feinen geriebenen Zucker, ¾ Pfund Kraftmehl, 10 Eigelb und rühre Alles tüchtig durch, dann schütte man den Eischnee hinzu, rühre es nochmals stark durch und lasse die Torte in einer mit Butterpapier ausgelegten Form bei mäßiger Hitze gahr backen.

29. Sandkuchen.

Man reibt 1 Pfund abgeklärte Butter mit 1 Pfund Zucker, bis sie dick wird, giebt dann nach und nach 12 Eidotter hinzu und rührt dies immer nach einer Richtung ½ Stunde lang. Hierauf wird ein Pfund gesiebtes Kraft

mehl hinein gerührt und dann der feste Schnee der Eier. Ohne die Masse einen Augenblick stehen zu lassen, kommt sie sofort in die mit Butter ausgestrichene Form und in den Ofen, der nur mäßig geheizt ist, und wird eine Stunde lang gebacken. Man darf durchaus nicht an die Form stoßen. Die Unterhitze kann Anfangs etwas stärker als die Oberhitze sein, dann muß sie aber vermindert und später das Feuer ganz weggenommen werden.

30. Sandkuchen mit Mandeln.

½ Pfund abgeklärte Butter, ¼ Pfund Zucker, 6 Eier, ¾ Pfund Kraftmehl, wie vorstehend angerührt, halb gahr gebacken, mit ¼ Pfund gröblich gestoßenen süßen Mandeln, die man mit ¼ Pfund Zucker vermischt hat, bestreut und vollends gahr gebacken.

31. Sahntorte.

Ein Quart dicke, saure Sahne, 12 Eigelb, ¼ Pfund feinstes Weizenmehl, 6 Loth süße Mandeln, ¾ Pfund Zucker und zuletzt den Schnee vom Eiweiß rühre man tüchtig untereinander. Dann wird die Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit trockener geriebener Semmel bestreute Form gethan und gahr gebacken.

32. Biscuit-Torte.

Zwanzig Eidotter werden mit 1 Pfund fein gestoßenem Zucker eine Stunde lang mit einem Schneebesen geschlagen. Nun werden löffelweise ¾ Pfund Kraftmehl und der Schnee von 12 Eiern hinzugethan, und zwar ein Mal ein Löffel Kraftmehl und dann ein Löffel Eierschnee genommen, worauf man die Masse in eine mit

Butter nicht zu fett ausgeschmierte und mit geriebener Semmel bestreute Form ausschüttet und bei mäßiger Wärme backen läßt. So gut es ist, wenn der Zucker mit dem Eigelb recht tüchtig durchgeschlagen wird, so muß man doch nach dem Zusatze des Kartoffelmehls mit dem Rühren bald aufhören.

33. Brod-Torte.

Ein Viertel-Pfund recht fein gestoßene süße Mandeln, ½ Pfund fein gestoßener Zucker werden unter allmählichem Zusatz von 12 Eiern ¼ Stunde gerührt, worauf man ¼ Pfund klar gesiebtes geröstetes Schwarzbrod und den Schnee von 6 Eiweiß dazu mischt. Diese Masse giebt man in eine gut mit Butter ausgestrichene Form, die mit geriebenem Brod ausgestreut ist, und backe sie bei mäßiger Hitze.

34. Semmel-Biscuit.

Auf jedes Ei nimmt man 1 Loth Zucker und 1 Loth einen Tag alte geriebene durchgesiebte Semmel. Die Eidotter werden mit dem Zucker ½ Stunde lang stark gerührt, dann die Semmelkrume hineingestreut und sogleich der steife Schnee der Eier leicht darunter gemischt; das Ganze wird in einer gut zugerichteten Form eine Stunde gebacken. Für 6 Personen genügen 8 Eier u. s. w.

35. Kartoffeltorte.

Die Kartoffeln werden Tags zuvor mit der Schale schnell gahr, aber nicht weich gekocht, gleich abgezogen und, wenn sie völlig kalt geworden, zerrieben. Man nimmt hiervon 1¼ Pfund, legt es auf eine flache Schüssel aus-

einander und stellt es bis zum nächsten Tage an einen luftigen Ort. Nun rührt man 16 Eidotter, ¾ Pfund Zucker, 10 Loth mit 2 Eiweiß fein gestoßene süße Mandeln ½ Stunde gleichmäßig und stark nach einer Richtung, giebt dann die geriebenen Kartoffeln nach und nach hinein und rührt das von 14 Eiern zu Schnee geschlagene Eiweiß mit 2 gehäuften Eßlöffeln voll gesiebtem Stärkemehl leicht aber gut durch. Die Form wird mit zerlassener Butter gut ausgestrichen und mit gestoßenem Zwieback bestreut. Dieser Kuchen wird bei mäßiger Hitze gebacken.

36. Mandel-Torte.

Zehn Eigelb werden mit ½ Pfund fein gestoßenem Zucker so lange nach einer Seite gerührt, bis es recht schäumt, worauf man ½ Pfund süße, abgebrühte und recht fein gestoßene Mandeln und ⅜ Pfund gesiebte Semmel allmählich dazu thut. Zuletzt wird der Schnee von dem Eiweiß hinzugerührt und die Masse in eine gut mit Butter ausgestrichene und mit Semmel ausgestreute Form gethan, und bei mäßiger Hitze ausgebacken. Die Form darf nur halb voll sein.

37. Baisers.

Sechs Eiweiß werden zu einem recht steifen Schnee geschlagen, ½ Pfund fein gestoßener Zucker und 1 Löffel Wasser dazu gethan und von dieser Masse wallnußgroße Häufchen auf Papier gesetzt, mit Zucker bestreut und auf einem Bleche etwa 2 Stunden bei mäßiger Hitze getrocknet. Nun schlägt man ½ Quart recht dicke, süße Sahne mit 4 Loth feinem Zucker so lange, bis es ein

steifer Schaum wird, höhlt mit einem Messer die Kuchen auf der Kehrseite aus, thut in die Vertiefung einen Löffel von der geschlagenen Sahne, deckt einen andern, ebenfalls an der Kehrseite ausgehöhlten Kuchen darauf u. s. f. Das Füllen der Baisers geschieht am besten kurz vor dem Gebrauch.

38. Reis-Macaronen.

Kalter, körniger Reisbrei, Zucker, einige kleine Rosinen, gestoßene süße Mandeln und Eier werden zusammen gerührt. Von dieser Masse läßt man löffelweise in heiße Butter fallen und leicht gelbbraun backen.

39. Zuckernüsse.

Ein Pfund zu Sahne geriebene Butter wird mit 1 Pfund gesiebtem Zucker, 2 Pfund feinem Mehl, 10 Eiern und ¼ Pfund geriebenen süßen Mandeln zu einem Teige angeknetet, wovon man Nüsse macht, die auf einem mit Mehl bestreuten Bleche gebacken werden.

40. Weißer Pfefferkuchen.

Das Gelbe von 6 Eiern wird mit 1 Pfund Zucker ½ Stunde gerührt, worauf man 1 Pfund geriebene süße Mandeln, ¼ Pfund Mehl und den Schnee von 10 Eiweiß hinzurührt. Dieser Teig eignet sich, indem man alle möglichen Figuren daraus formt, zum Ausschmücken der Tannenbäume zur Weihnachtszeit.

Anhang.

---

1. Gesundheitskaffee zu kochen.

Am wohlschmeckendsten erhält man den Gesundheitskaffee, wenn man auf folgende Art verfährt: Man bringt Brunnenwasser in einer Kasserolle zum Kochen, schüttet die bestimmte Menge Gesundheitskaffee in eine Kaffeekanne und gießt erst etwas kochendes Wasser dazu, schüttelt die Kanne um, füllt sie dann mit dem übrigen kochenden Wasser voll und läßt jetzt den Kaffee in der Kanne noch einmal aufkochen. Es schadet nichts, wenn man mehr Kaffee nimmt, als vorgeschrieben ist, nur setze man dann beim Trinken mehr Milch hinzu. Hat man kein gutes Brunnenwasser und muß Fluß- oder Teichwasser zum Kochen nehmen, so thut man wohl, eine Prise Salz hinzuzufügen.

2. Kakaoschalenthee.

Wenn dieser Thee wohlschmeckend sein soll, so darf er nicht nur gebrüht werden, sondern die Kakaoschalen müssen mit dem Wasser tüchtig durchgekocht werden; alsdann ist es ein sehr angenehmes Getränk, besonders Abends zu kalter Küche.

3. Angebrannten Speisen den brenzlichen Geschmack zu benehmen.

Durch das Anbrennen einer Speise kann häufig eine Hausfrau in große Verlegenheit kommen; doch hilft Folgendes: Man thut in die angebrannte Speise eine durch und durch glühende Holzkohle und läßt diese eine Weile in der Speise, worauf man sie entfernt. Der brenzliche Geschmack ist verschwunden. Bei moderigen Fischen benimmt eine glühende Kohle, die man einmal mit aufkochen läßt, gleichfalls den moderigen Geschmack.

4. Reis für Krankenspeisen zu reinigen.

Man entfernt die Körner, die noch in der Hülse sind, reibt dann den Reis in Wasser zwischen den Händen, gießt dasselbe ab, setzt ihn mit kaltem Wasser zum Feuer und schüttet ihn eben vor dem Kochen auf ein Sieb. Durch dies Verfahren wird dem Reis alle Säure entzogen, welche der Gesundheit nachtheilig ist, und welche häufig die Milch zum Gerinnen bringt.

5. Gelee gegen Husten.

Bei jedem Husten kann man bei Erwachsenen sowohl, wie bei Kindern, und unbeschadet einer jeden Arznei, folgenden einfachen Gelee anwenden: 4 Loth weißer Kandis wird mit $\frac{1}{2}$ Quart Wasser aufgesetzt und tüchtig durchgekocht, worauf man auf bekannte Weise einen halben Löffel Kartoffelmehl anquirlt. Von diesem Gelee reicht man dem Patienten etwa alle 2—3 Stunden 1 Thee- bis Kaffeelöffel voll.

Nachweis,

in welchen Städten und bei welchen Personen

der

echte homöopathische Gesundheits-Kaffee

aus der Fabrik von Krause & Comp.

in Nordhausen am Harz zu haben ist.

Hauptniederlage:

in der F. A. Eupelschen Hofbuchhandlung in Sondershausen und in

A.

Ahrensbök in Holstein bei	H. W. Meyer.
Aken a. Elbe	J. H. Grünbaum.
Allstädt	J. G. Sendel.
Alsleben a. S.	C. F. Sonntag.
Altenburg	C. F. Bäßler.
Altenweddingen	G. A. Oelze.
Annaberg	J. T. Bräuer.
Apolda	Fr. Lauth.
Arnstadt	J. Ph. Surbers Wwe.
Altona	Gebrüder Haß.
Andreasberg	F. W. Guthe.
Arolsen	Carl Schneider.
Artern	Theodor Poppe.
Arzberg bei Wunsiedel . .	Joh. Carl Prinzing.
Aschersleben	Ferd. Göhler.
Auerbach	Julius Rudert.

B.

Bamberg . . . . bei Mich. Burger.
Bautzen . . . . Chr. Holtsch.
Beesenlaublingen . . . . . C. P. Weber.
Belzig . . . . G. P. Rose.
Berlin . . . . C. F. W. Schneiders.
Belgern a. Elbe . . . . . J. C. Schulze.
Berga bei Gera . . . . . Theodor Hecker.
Bernburg . . . . Wilh. Neuber.
Bleckede a. Elbe . . . . . H. W. Drenkhahn.
Brand b. Freiberg . . . . Urban, Apotheker.
Braunschweig . . . . C. Bolm.
Breslau . . . . C. L. Sonnenberg.
Beuthen in Oberschlesien. C. Knobloch.
Bibra . . . . Fr. Loth.
Brake a. Weser . . . . . . A. Tobias & Comp.
Bruel in Mecklenburg . . . A. C. Louis.
Buchholz . . . . C. G. Flor.
Bützow . . . . J. C. Appel.
Burg . . . . F. W. Wolff & Comp.
Burgstädt . . . . C. B. Lindner jun.
Bückeburg . . . . C. Tecklenburg.

C.

Calbe a. Saale . . . . . . Gust. Hoffmann.
Calbe a. Milde . . . . . . J. Dannehl.
Camburg . . . . A. B. Lange.
Carlshafen . . . . D. Bürgener.
Cassel . . . . Heinrich Nolte.
Chemnitz . . . . C. H. Fritzsche sen.

Coblenz	bei	Jacob Brien.
Coburg		Louis Röhrig.
Cölleda		Wilhelm Schuch.
Cönnern		Traugott Nägler.
Colditz		J. F. Reinhardt.
Crimmitzschau		Ferd. Stoß.
Cröpelin		Wilh. Paust.
Croppenstedt		W. A. Pee.

D.

Damgarten	Gebrüder Engel.
Darmstadt	Carl Schwarz.
Dassow	H. C. Bühring.
Delitzsch	C. L. Dittmar.
Dessau	W. Siedersleben & Comp.
Dresden	G. Herrmann.
	C. A. Crahmer.
Düben	Ernst Schulze.
Driesen a. Netze	J. C. Wende.
Dommitsch	F. W. Hübler.
Duisburg	G. Schenk.

E.

Ebeleben	C. H. Walters Wwe.
Egeln	Fr. Kortum.
Ehrenfriedersdorf	C. E. Schubert.
Eilenburg	Kiesewetter & Comp.
Eisenach	H. A. Dittmar.
Eisenberg	Reinhold Sperrhak.
Eisleben	Wilh. Hecklau.
Elberfeld	Emil Seid.

Elbing . . . . bei Jacob Rosenfeld.
Erfurt . . . . J. C. Hofmann.
Ermsleben . . . . Fr. Hothorn.
Ernstthal . . . . Wilh. Vogel.
Eschwege . . . . C. N. Lasch.
Eutin . . . . C. P. F. Goldbeck Wwe.

F.

Falkenstein . . . . Emil Heydler.
Filehne . . . . H. F. Bodin.
Flatow . . . . Baruch Phiebigs Wwe.
Frankfurt a. Oder. . . . . C. J. Pfitzner.
Frankenberg in Sachsen . Carl Böttcher.
Frankenhausen . . . . Ferd. Seyffart.
Frauendorf in Ostpreußen A. Wischniewsky.
Freiberg in Sachsen . . . . Hermann Päßler.
Freienstein . . . . H. Schwarzwäller.

G.

Gardelegen . . . . Eduard Heim.
Geithain . . . . J. F. Kirsten.
Gera . . . . J. A. Pfeiffers Wwe.
Gersdorf . . . . G. F. Jordan.
Geyer . . . . G. N. Wiemann.
Gehringswalde . . . . . . C. H. Kölbel.
Gelsenkirchen . . . . H. Mönting.
Gerdauen . . . . Eduard Hoppe.
Giebichenstein . . . . A. Reichardt.
Glauchau . . . . Ernst Hinckelmann.
Glowitz . . . . Meyer Seelig.
Gnadau . . . . Friedrich August.

Gnoyen . . . . bei Th. Römer.
Görlitz . . . . Julius Eissler.
Goldberg in Mecklenburg . L. G. Kleffel.
Goldberg in Schlesien . . Wilh. Rutt jun.
Gotha . . . . Leopold Gams.
Grabow . . . . Wilh. Tilse.
Greiz . . . . J. S. Kother.
Greußen . . . . F. W. Brandt.
Grimma . . . . Carl Rasch jun.
Grimmen . . . . G. H. G. Braun.
Grebenstein . . . . H. Drube.
Großschönau . . . . C. G. Würffel.
Großröhesdorf bei Radeberg Frau Wwe. Nitsche.
Groß-Hartmannsdorf . . . F. D. Steger.
Großböhlen . . . . Ehregott Siegel.
Groß-Schwarzlosen . . . . C. Schmidt.
Groß-Wanzleben . . . . . Hermann Hildebrandt.
Güsten . . . . F. W. Jena.
Guben . . . . Heinrich Friedrich.

H.

Hagen . . . . Fr. Umbeck
Halle . . . . J. G. Seyfert.
C. S. Kuhne.
Hamburg . . . . G. W. Kleinschmidt, Gänsemarkt 51.
Th. Westphal, Schmiedestraße 5.
Hadersleben . . . . Ludw. F. C. Lützen.
Harburg . . . . H. F. Balk.
Halberstadt . . . . H. Schäfer.

Hartenstein	bei	F. A. Jacobi.
Harzgerode		Ed. Große.
Havelberg		C. L. Strempel.
Haynichen		Carl Päßler jun.
Heinrichs bei Suhl		Daniel Meyer's-Wwe.
Hettstädt		Wilh. Mühlau.
Helmstädt		H. Brandes.
Hersfeld		G. H. Zickendraht.
Hirschberg in Schlesien . .		Madame Spehr.
Hof		Carl Lottow & Comp.
Hofgeismar		Wilh. Fülling.
Hohenstein		G. Haselhuhn.
Höckendorf bei Dresden . .		C. Fr. Blüthen.
Hartha in Sachsen		Anton Papesch.

J.

Jesberg	Louis Hauk.
Jöhstadt	Schubert & Meyer.
Jüterbogk	A. Trauschke's Wwe.
Johannisburg	R. D. Jacoby.

K.

Kayna	F. W. Staudte.
Kelbra	Carl Tröbs.
Kiel	A. Kleekamp.
Kirchberg in Sachsen . . .	F. W. Unger.
Klingenthal	G. A. Giers jun.
Klütz	F. Nöltz.
Königsberg in Preußen . .	Wilh. Scherres, Kaufmann.
Körner	Carl Heß.

L.

Laasphe . . . . bei	Th. Scheerbarth.
Landsberg a. W.	Madame Fr. Roßbach.
Langenberg bei Gera . . .	J. H. Wöllner's Wwe.
Langensalza	L. C. Gutbier.
Laucha	B. W. Feistkorn.
Lausigk	Bartky & Sohn.
Leipzig	C. E. Bachmann.
Lengefeld bei Marienberg .	O. Quenzel.
Lettin	C. E. Spannaus.
Lengenfeld	Wilh. Meinel.
Lichtenstein	Wilh. Heppe jun.
Limbach	C. F. Künzel.
Leubingen	G. Fröbus.
Loburg	Fr. Schilling.
Lößnitz	C. A. Pötzsch.
Ludwigslust	Madame Henr. Schröder.
Lübeck	C. H. M. Stave.
	A. Behn & Sohn.
	F. Matthiessen.
Lommatzsch	G. W. Reißig jun.
Lübthen	L. Schmidt jun.
Lübz in Mecklenburg . . .	Carl Krüger.
Lützen	Albert Horn.

M.

Magdeburg	August Buttenberg.
Mahitzschen bei Belgern .	G. Winkler.
Malchin	J. F. Fritzsch.
Marienwerder	B. J. Winkler.

Markranstädt	bei	J. G. Kunze.
Meerana		Th. Pabst.
Meißen		Otto Fischer.
Merseburg		F. L. Schulze.
Meuchen		J. G. Reichardt.
Mittweyda		Emil Tröger.
Möhler bei Herzebrock . .		J. C. Otterpohl.
Mölln in Lauenburg . . .		J. F. Uffhausen.
Mücheln		Franz Urban.
Mühlhausen		Chr. Geuther's Söhne.
Mülsen		J. G. Ernst.
München		M. J. Huber.
Mylau		Fr. Merkel.
Mitteloderwitz		Gottl. Kühnel.

N.

Naumburg	Gg. Breden.
Netzschkau	C. F. Sonntag.
Neudorf	F. A. Reitz.
Neukirchen in Sachsen . .	C. G. Ficker.
Neukirchen bei Ziegenhain	J. Bachrach.
Neubrandenburg	C. Brünslow.
Neuhaldensleben	Moritz Schulze.
Neuhaus a. d. E.	Joh. Schröder.
Neumark	C. G. Kluge.
Neusalz a. d. O.	Meyerotto & Comp.
Neustadt in Mecklenburg .	H. B. Fabricius.
Neustadt in Holstein . . .	C. M. T. Wolter.
Neustädtel	C. T. Petzold & Comp.
Neu-Stettin	G. Kadloffski.
Neu-Strelitz	Fr. Dubbert.

Nienburg a. S. . . . . bei Wilh. Schröder.
Nürnberg . . . . Ch. Fink.
Nossen . . . . Volkmar Lübeck.

O.

Oberlungwitz . . . . Aug. Förster.
Oberurbach bei Schorndorf
in Würtemberg . . . . . Chr. Löffler.
Oederan . . . . Carl Kretzschmar.
Oelsnitz . . . . F. Klappenbach.
Ohrdruff . . . . F. Ratzmann.
Oldenburg in Holstein . . J. M. Krumbhaar.
Oldesloe in Holstein . . . F. Buckow.
Oschatz . . . . C. W. Petzold.
Oschersleben . . . . Bernh. Heine.
Osnabrück . . . . L. Overwetter.

P.

Paderborn . . . . F. W. Kölling.
Parchim . . . . R. Eichler.
Pegau . . . . Ferd. Lamprecht.
Penig . . . . J. A. Polster.
Plau in Mecklenburg . . . F. Wiencke.
Plauen in Sachsen . . . . Gustav Cramer.
Pinneberg in Holstein . . Hülß, Mahr & Comp.
Pößneck . . . . Carl Fischer.
Posen . . . . Jacob Appel.
Potsdam . . . . J. F. Lamprecht's Söhne.
Prenzlau . . . . C. A. Lange.
Putbus auf Rügen . . . . J. Thürmann.

Q.

Quedlinburg . . . . . bei J. F. Wolf.
Querfurt . . . . C. Raunhardt & Comp.
Quolsdorf in Schlesien . . C. H. Kretzschmer.

R.

Ragatz in der Schweiz . . R. Schroff.
Ratzeburg . . . . Moritz Stein.
Regensburg . . . . G. H. Dressel.
Rehna . . . . Ludw. Krüger.
Reichenbach i. V. . . . . . . G. Haußner.
Reudnitz . . . . Wwe. Warnick.
Riesa a. d. Elbe . . . . . Ernst Käseberg.
Rinteln a. d. Weser . . . . M. Katzenstein.
Rochlitz . . . . Carl Flach.
Röbel . . . . J. F. Schulz.
Rötha . . . . Robert Schmidt.
Ronneburg . . . . J. G. Gerstenberg.
Roßleben . . . . A. Berthold.
Roßwein . . . . C. F. Loose.
Rostock . . . . Fr. Lange.
Rügenwalde . . . . A. Stachel.
Rugensee . . . . C. Au.
Rumburg in Böhmen . . . Anton Focke.
Rußdorf . . . . C. G. Hoffmann.

S.

Salzung bei Annaberg . . F. A. Ullmann.
Salzwedel . . . . D. Schneider.
Samter . . . . Jul. Peyser.

Sandersleben . . . . . bei	Louis Kilian.
Sangerhausen	Ferd. Burghardt.
Schauenstein bei Hof . . .	Carl Schirmer.
Schkeuditz	C. H. A. Hertel.
Schleitz	Carl Ed. Trögel.
Schleusingen	Aug. Hön.
Schlagsdorf bei Ratzeburg	H. Siebenmark.
Schlamersdorf in Holstein	J. C. Lorenzen.
Schleswig	C. H. J. Dancker.
Schloß Vippach	W. B. Wehling.
Schmölln	Carl Flemming.
Schneeberg	Herrm. Richter.
Schönberg	Aug. Spehr.
Schönebeck	Wilh. Knopf.
Schönfeld	C. G. Reißmann.
Schönheyde	J. G. Glitzner.
Schwerin in Mecklenburg	B. C. Bauch.
Schwerin a. d. Warthe . .	H. L. Krakau.
Schwetz	Herrmann Groß.
Schwarzenbach a. d. S. . .	C. A. Spörl.
Segeberg in Holstein . . .	Gebrüder Grotemeyer
Siebenlehn	C. H. Dietzel.
Sömmerda	Wilh. Körner.
Sondershausen	F. A. Eupel.
Soldin	C. W. Schröder.
Sonnenburg	Carl Schlögel.
Staffelstein	Bened. Korntheuer.
Stralsund	C. G. Heyse.
Strehla	Heinr. Müller.
Staßfurt	M. E. Fischer.
Suhl	Madame F. E. Heidenbluth.

Sulza . . . . bei Aug. Kritzmann.
Schwelm . . . . Julie Freytag.
Scheppenstedt . . . . C. Wiedemann.
Soest . . . . H. Brakelmann.
Schmiedefeld bei Suhl . . F. W. Keßler.

T.

Teichwolframsdorf . . . . . C. F. Göpel.
Tempelburg . . . . A. T. Royer.
Tennstädt . . . . Julius Ortolph.
Tessin . . . . G. Läsch.
Teuchern . . . . E. A. Schreck's Wwe.
Tilsit . . . . G. v. Roggenbucke.
Torgau . . . . Gustav Lietzow.
Tornitz . . . . Wilh. Freystedt.
Treuen i. V. . . . . Leb. Grimm jun.

U.

Unna in Westphalen . . . F. W. Rubens.

V.

Veckerhagen . . . . Anton Peter.
Vörde bei Elberfeld . . . . Fr. Stantop.
Vordamm bei Driesen an der Netze . . . . G. Risse.

W.

Waldenburg . . . . Wilh. Groh.
Waldheim . . . . Otto Ritter.
Wallhausen . . . . Louise Kayser.
Weimar . . . . W. A. Horny.

Wehringshausen b. Hagen bei J. A. Krenzer.
Weißenfels . . . . J. G. Schlegel.
Weißensee . . . . J. G. Stöbe.
Weißtropp bei Dresden . F. A. Siegert.
Werdau . . . . Aug. Krügel.
Wiedenbrück . . . . F. C. Druffel.
Wermsdorf . . . . Apoth. König.
Wismar . . . . A. W. Meyer.
Wittenberg . . . . Louis Giese.
Wittenberge . . . . A. F. Lemke.
Wittenburg . . . . A. C. Schubart.
Witzenhausen . . . . Ernst Rössel.
Wolgast . . . . Gustava Nickels.
Wolkenburg . . . . A. F. Werner.
Wolkenstein . . . . A. Kreyßig.
Wolmirstedt . . . . J. C. Rathscheck.
Wurzbach . . . . Ernst H. C. Fischer.

Z.

Zeitz . . . . Gustav Kirmse.
Zella bei Suhl . . . . . . Caspar Heußner.
Zerbst . . . . Aug. Hünecke.
Zielitz bei Wolmirstedt . . H. Gläsing.
Ziesar . . . . F. E. Fischer.
Ziethen bei Ratzeburg . . . H. Wolf.
Zittau . . . . E. G. Holzhausen.
Zschoppau. . . . . H. D. Lohse.
Zwickau . . . . C. W. Stengel.
Zwönitz . . . . A. M. Morgenstern.

Inhaltsverzeichniß.

II. Klöße.

III. Gemüse.

IV. Fleischspeisen.

V. Eierspeisen, Milch- und Mehlspeisen.

VI. Saucen.

VII. Fische.

VIII. Braten.

IX. Compots.

X. Eingemachtes.

XI. Kuchen und Backwerk.

Anhang.

Verzeichniß
homöopathischer Schriften,

welche in der

F. A. Eupel'schen Hofbuchhandlung in Sondershausen

so wie in der

Dr. **Lutze'schen Heilanstalt zu Cöthen**

zu haben sind.

Wer das Wesen der Homöopathie, sowie die Mißbräuche der Allöopathie ausführlicher kennen zu lernen wünscht, der findet es in der Schrift:

Hahnemann's Todtenfeier. Allgemein verständliche Entwickelung des Wesens der Homöopathie, sowie der Haupt-Irrthümer, Vorurtheile und Mißbräuche der Allöopathie. Ein öffentlicher Vortrag nebst Disputatorium von Arthur Lutze ꝛc. 12. Aufl. Nebst Anhang: 1) Lebensregeln; 2) Anweisung zur Heilung von Wunden und Verbrennungen; 3) Nachricht über die Hahnemannia; 4) Uebersiedlung nach Cöthen; 5) Erklärung der Wirksamkeit homöop. Potenzen durch Lebens-Magnetismus; 6) Miscellen: u. a. Rau, Hufeland, Napoleon, Hahnemann und Herzog Ferdinand und Heinrich. gr. 8. geh. 1853. Preis 15 Sgr. Verlag von F. A. Eupel in Sondershausen.

Weniger ausführlich als in „Hahnemann's Todtenfeier", aber leicht faßlich ist das Wesen der Homöopathie dargestellt in:

Lebensregeln der neuen naturgemäßen Heilkunst, sowie Anweisung zur Heilung von Wunden und Verbrennungen von Arthur Lutze. 21. Auflage. 12. geh. 1853. Preis 5 Sgr. Verlag von F. A. Eupel in Sondershausen.

Höchst wichtig für die jetzige Zeit ist:

Anweisung zur schnellen Selbsthülfe bei der Cholera und Schutzmittel dagegen von Arthur Lutze. 4. Auflage. 8. geh. 1853. Preis 2½ Sgr. Ein Päckchen mit 3 Schutzpulvern kostet 5 Sgr. Eine **Cholera-Apotheke** 1 Thlr. Ueberall, wo diese Mittel angewendet sind, haben sie sich bewährt. Während bei der großen Epidemie in Potsdam anderen Aerzten 60 von 100 starben, heilte mein früherer Famulus von 68 Cholera-Kranken 59, ohne Nachkrankheiten, und die 9 Gestorbenen waren theils Greise, theils elende Kinder.

Im Jahre 1850 liefen aus allen Gegenden, wohin meine Mittel gekommen waren, Berichte von den günstigsten Erfolgen ein; oft wurden selbst die von Allöopathen bereits Aufgegebenen noch hierdurch gerettet.

Verlag von F. A. Eupel in Sondershausen.

Genaue Anweisung für Mütter zur Heilung der häutigen Bräune ohne Arzt, von Arthur Lutze. Dabei ein Kästchen mit 8 homöop. Mitteln. 3. Aufl. 12. geh. 1853. Preis 20 Sgr.

Wer diese Mittel stets bei der Hand hat und sie zur rechten Zeit anwendet, der ist gesichert, daß er wenigstens an der Bräune schwerlich ein Kind verlieren wird; weil diese Mittel die Krankheit schon im Entstehen unterdrücken und dann den krankhaften Stoff gänzlich entfernen, so daß die einmal homöopathisch von der Bräune Geheilten nie wieder an derselben erkranken.

Verlag von F. A. Eupel in Sondershausen.

Zahnschmerzen durch Riechen zu heilen. Genaue Anweisung dazu von Arthur Lutze. Dabei ein Kästchen mit 12 homöopath. Zahnpotenzen. Dritte vermehrte Auflage. 12. geh. 1853. Preis 1 Thlr.

Sämmtliche Kästchen mit Lutze's Mitteln sind — damit sie unberührt in jedes Eigenthümers Hände gelangen — durch ein Siegel mit Lutze's Namen verschlossen.

Verlag von F. A. Eupel in Sondershausen.

Anweisung zur Erlernung und Ausübung der Homöopathie von Arthur Lutze. Ein Werk, welches die übrigen Hausärzte ersetzt und viele Krankheiten bespricht, welche in jenen nicht vorkommen. 1. Heft: Charakteristische Symptome (139 Mittel), Cholera- und Bräune-Heilung ꝛc. 11. 8. geh. 1854. Preis 10 Sgr.

☞ Das Ganze wird aus 3 Heften bestehen.

Verlag von F. A. Eupel in Sondershausen.

	Rth.	Sgr.	Pf.
II. Homöop. Apotheken in Streukügelchen:			
Nr. 1. 160 Mittel enthaltend, mit Gläsern a ¼ Loth	6	—	—
„ 2. 120 „ „ „ „ a ¼ „	4	25	—
„ 3. 80 „ „ „ „ a ½ „	4	—	—
„ 4. 60 „ „ „ „ a ¼ „	2	20	—
„ 5. 48 „ „ „ „ a 1 „	6	15	—
III. Homöop. Apotheken in Hochpotenzen:			
a) in Flüssigkeiten:			
Nr. 1. 80 Mittel enthaltend, mit Gläsern a 1 Loth	12	20	—
„ 2. 60 „ „ „ a 1 „	10	—	—
b) in Streukügelchen:			
Nr. 1. 80 Mittel enthaltend, mit Gläsern a ¼ Loth	6	10	—
„ 2. 60 „ „ „ „ a ¼ „	5	—	—
IV. Einzelne homöop. Arzneien:			
a) Arzneien in Flüssigkeiten, mit Gläsern a 1 Loth	—	2	6
„ „ „ „ „ a 2 „	—	3	9
„ „ „ „ „ a 3 „	—	7	6
„ „ „ „ „ a 4 „	—	10	—
„ „ „ „ „ a 6 „	—	15	—
b) Arzneien in Streukügelchen „ „ a ¼ „	—	1	3
„ „ „ „ „ a 1 „	—	2	6
V. Starke Tincturen zum äußerlichen Gebrauche:			
Arnica montana . . . . in Gläsern a 4 Loth	—	5	—
” ” . . . . . „ „ a 8 „	—	10	—
” ” . . . . . „ „ a 12 „	—	15	—
Symphytom officinale . „ „ a 8 „	—	10	—
Urtica urens . . . . . . „ „ a 4 „	—	5	—
” ” . . . . „ „ a 8 „	—	10	—
Thuja occidentalis . . . . „ „ a 4 „	—	10	—
VI. Verschiedenes.			
Homöop. Cholera-Apotheke, 12 Mittel in Flüssigkeiten enth.	1	7	6
Dergleichen in Streukügelchen	—	18	9
Kampfergeist in Gläsern a 12 Loth	—	10	—
Dr. Günther's Mittel gegen Zahnbrand und Zahnweh von hohlen Zähnen	—	7	6
Dr. Günther's Kropfpulver (sehr bewährt) in Schachteln a 2 Loth	—	10	—
Dr. Günther's Schutzmittel gegen Klauen- u. Maulseuche (vielfach erprobt), in Gläsern a 4 Loth .	—	10	—
Homöopathische Oblaten in Packeten a	—	2	6
Unarzneiliche Streukügelchen in Gläsern a 4 Loth	—	5	—
Dergleichen in Gläsern a 8 Loth	—	10	—
Milchzucker, vollkommen gereinigter, a Pfund . .	1	—	—
Weingeist (doppelt rectificirter) aus Zuckerrohr, in Flaschen a	—	18	9